

sale&pepe

SALEPEPE.IT
GENNAIO 2022 - € 3,90



TORTA
DI DATTERI
SPEZIATA

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - DL 353/03 art.1,
comma 1, DCB Verona - Anno 35 - Mensile - P(Cont)
€ 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur
€ 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 -
Germania € 10,00 - USA \$ 15,00

Stile Italia Edizioni



IN EDICOLA IL 21 DICEMBRE 2021

**Terrine
e patè**
Antipasti d'antan
un po' francesi
e un po' toscani

**Magnifici
crostacei**
Polpa nobile,
colori brillanti
ed è subito festa

**Il tocco chic
degli agrumi**
Profumi e note
acidule per secondi
e primi di carattere

**Dolci con
le spezie**
E la casa sa di
cannella, zenzero
e noce moscata...

GRANA PADANO.
IL NATALE HA UN SAPORE MERAVIGLIOSO.



Se una forma di formaggio ci racconta di tradizioni lontane, del piacere di ritrovarsi intorno alla tavola, con piatti che scaldano il cuore, di un aroma fragrante e di un sapore delicato, allora sì, è Grana Padano DOP e il Natale ha un sapore meraviglioso.



Qui accanto,
da sinistra a destra:
astici in spuma al
dragoncello con
finocchi fritti (pagina
37); un'immagine del
servizio "Agrumi chic"
(a partire da pagina 60)
e la millefoglie con
mascarpone e cannella
(pagina 85).



Sommario

gennaio

7 Dalla cucina

Una buona ricetta ritrovata

È quella di un ghiotto piatto
di cannelloni con tutto il sapore
dei bei ricordi

10 Tema del mese

Terrine e patè

Emblemi della cucina francese, si
ritrovano anche nella nostra
più autentica tradizione popolare

28 Passioni

Crostacei

Preziosi, squisiti, sfiziosi, sono il top
per un convivio dalla personalità
raffinata e contemporanea

40 Ricetta gourmet

Minestra maritata

Uno storico piatto napoletano in
cui un mix di verdure sposa
felicitamente vari tipi di carne

44 Enoteca

Trento Classico

Spumante asciutto in tre tipologie:
base per l'aperitivo, millesimato
oppure riserva, da vendemmie
eccezionali

50 Living

Capodanno a casa dello chef

Stefano Grandi ci accoglie
alla sua tavola per offrirvi un menu
che sa di festa e di famiglia

60 Bontà di stagione

Agrumi chic

Linguine con yuzu, risotto al cedro,
ravioli al limone e altri piatti salati
dalle nuove acidità

70 Scelti da Sale&Pepe

Un brindisi con il sake

L'esperto Lorenzo Ferraboschi ci
introduce nel mondo della famosa
bevanda giapponese

76 Dolce vita

Profumo di spezie

Intere o in polvere regalano aromi
unici a semifreddi, crostate,
rotoli e millefoglie

90 Semplici piaceri

ConsERVE d'inverno

Contro il grigiore della stagione,
un caleidoscopio di gelatine, sottoli,
sottaceti dal gusto attuale

98 Luoghi eccellenti

Lisbona

È fedele al suo volto antico
e al fado, la città che porta a tavola
il baccalà e i dolci dei monasteri

106 Ispirazioni

Una tavola scintillante

Quattro portate originali
per un buffet goloso
e scenografico

110 Tecniche

Salse da dessert

Tre piccole bontà da aggiungere
a torte, biscotti, millefoglie
per grandi peccati di gola

114 Tappe del gusto

Doppia vita del bergamotto

L'agrumo calabrese coltivato
per il suo olio essenziale si rivela
sorprendente anche in cucina

RUBRICHE

23 A proposito di vini

I magnifici 7

Varietà, abbinamenti, cultura

24 Utile e dilettevole

Vassoio

Storie e oggetti di cucina

75 Buone letture

Ritorni e scoperte

Scelte con passione per essere
divorate

88 Made in Italy

Vermouth

Conoscere e gustare le eccellenze

105 Food style lovers

Se l'ospite è vegetariano

Novità e tendenze on e off line

109 Se il cibo cambia la terra

Via le gabbie

Buone azioni per vivere meglio

119 Buone letture

Il percorso è tracciato

Scelte con passione per essere
divorate

120 Pianeta extravergine

Colline Teatine Dop

Da provare e valorizzare





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

CLAUDIO GATTI

IL MAESTRO PASTICCIERE PARMENSE È UN APPASSIONATO DI ANTICHE RICETTE MEDIEVALI NONCHÉ GRANDE CONOSCITORE DELLE SPEZIE. A PAGINA 78 CI SVELA TUTTI I SEGRETI PER PREPARARE DOLCI AROMATICI E MULTISENSORIALI.

NANDO FIORENTINI

EX PESCATORE E OGGI RESPONSABILE DELLE PESCHIERE DI EATALY, NEL SERVIZIO SUI CROSTACEI A PAGINA 28 CI HA SVELATO ALCUNE CURIOSITÀ SU ASTICI, ARAGOSTE, GAMBERONI & CO, COME SCEGLIERLI E TRATTARLI AL MEGLIO IN PIATTI ELEGANTI E SFIZIOSI.

LORENZO FERRABOSCHI

CLASSE 1977, È UN SAKE SOMMELIER ED EDUCATOR, RESPONSABILE ITALIANO SAKE SOMMELIER ASSOCIATION (SSA). INSIEME ALLA MOGLIE HA FONDATO LA SAKE COMPANY, UNO DEI PIÙ IMPORTANTI DISTRIBUTORI DI SAKE PREGIATI. A PAGINA 70 CI RACCONTA TUTTO SU QUESTA TRADIZIONALE BEVANDA GIAPPONESE, SEMPRE PIÙ POPOLARE ANCHE IN ITALIA.

indice delle ricette

GENNAIO 2022

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Bocconcini di patate dai mille sapori	107
Buns salati	25
Insalata calda di baccalà	121
Mousse di gamberetti	16
Panino di cotechino con maionese al cren e verza	57
Pataniscas de bacalhau	102
Rillettes di anatra	20
Salmone marinato con "maionese" di sedano rapa al curry	48
Terrina di carote colorate	16
Terrina di coniglio alle nocciole	16
Terrina marmorizzata di salmone	20
"Torrone" di pollo	20

Primi e piatti unici

Cannelloni alla barbaroux	8
Linguine al pesto di agrumi e frutta secca	67
Minestra maritata	42
Paccheri con ragù di maiale al pomodoro, crema di latte e pisellini	58
Ravioli al limone con carciofi fritti e bottarga	69
Risotto al cedro con crudo di gamberi e capperi	63
Risotto con gamberoni, radicchio e burro all'acetosa	46
Timballo di pasta con carciofi alla melagrana	107

Secondi

Alici in tortiera con bergamotto	118
Aragosta alla Thermidor	38
Astici in spuma al dragoncello con finocchi fritti	37
Astice, lenticchie e carciofi fritti	58
Astici in spuma al dragoncello con finocchi fritti	37
Cappone alla storiona	47
Carré di maiale con clementine e cranberry	68
Carré di vitello al mandarino	108
Cozido à portuguesa	102
Galletti arrosto con salsa al mojito	69
Gamberoni con maionese "bloody Mary"	38
Gamberoni in crosta di cocco con salsa piccante	37

Medaglie di tacchino e fegato con mandarino caramellato	57
Salmone ai kumquat su letto di spinacini e carote in agrodolce	65
Trionfo di gamberi alla catalana con salsa di senape e pomodoro secco	57
Scamponi con crema di cavolfiore e insalata di cavolo	37

Contorni, verdure, conserve, salse e confetture

Carciofi e sedani alle erbe in conserva	94
Cardi con olive alla maggiorana in conserva	92
Cavolfiore e broccoli allo zafferano in conserva	92
Chutney di mandarini all'uvetta	95
Clementine sciroppate	97
Confettura alla frutta secca	97
Finocchi e sedani ai capperi in conserva	92
Gelatina di melagrana	97
Insalata di lenticchie	108
Marmellata di arance e cipolle	97
Marmellata di pompelmo rosa allo zenzero	95
Misto di verdure alla senape e zenzero in conserva	92
Pinzimonio di puntarelle, finocchi, arance e pesto d'acciuga	57
Porri e scalogni al limone in conserva	94
Puré di topinambur e patate	58
Salsa cacao e miele	111
Salsa inglese	111
Zabaione	111

Dessert e bevande

Apple&Oranges	89
Bocconotti con marmellata di bergamotto	118
Bolo rei	102
Crostata al cioccolato e zenzero, croccante e caramello	81
Lingue di gatto con lo zabaione	112
Millefoglie con mascarpone e cannella	85
Millefoglie con salsa cacao e miele	112
Rotolo al cioccolato e cannella	86
Semifreddo ai marroni e gingerbread	85
Super Moscato cocktail	89
Tarte tatin di mele al timo con crema al mascarpone	59
Torta al pistacchio e mandarino	108
Torta bergamia	118
Torta di datteri speziata	86
Torta in rosa al cioccolato bianco e lamponi	59
Tortino variegato con salsa inglese	112



Alessandro
Borghese

Lorenzo
Sonego

Un brindisi da campioni... Asti Spumante e Moscato d'Asti



OFFICIAL SPARKLING WINE

COME DICEVA
MIA NONNA
IN CUCINA
CI VOGLIONO
3 CUOCHI



3 CUOCHI UNISCE TRE GENERAZIONI
NEL SEGNO DELLA QUALITÀ
DAL 1935



La cucina di mia madre è sempre stata molto curata. Un repertorio di preparazioni non vasto ma di sicura riuscita, sospeso tra ricette familiari e la più genuina tradizione genovese. Nemmeno mia nonna paterna, ligure ma vissuta a Roma più di trent'anni, è riuscita a scalfire la sua idea

di cucina tranne forse che per i supplì e il pollo alla diavola. Poi, per frequentazione, ha fatto capolino qualche piatto piemontese e di uno in particolare avevo perso completamente la memoria. Oggi, vista l'età avanzata, mia mamma non cucina più (95 ben portati) ma, nello studio di mio padre, un armadio contiene a profusione documenti, libri, vecchie riviste, medicine, i miei primi articoli, dischi in vinile e ricette. La curiosità mi spinge spesso a metterci le mani e lei mi osserva ben appoggiata sul bastone affinché io non butti via niente. Così facendo ho ritrovato la ricetta dei cannelloni alla Barbaroux, dimenticata da entrambe. Come girano le ricette, come tornano prepotenti per dire preparami. Questa era di Albertina: nome più piemontese non poteva avere questa signora, minuta e discreta che viveva sola sulla montagna di Cesana Torinese, nella frazione di San Sicario. Arrivai lì con mia madre un'estate, nel passaggio tra elementari e medie; mio padre ci aveva preceduto ma non abitava con noi,

doveva riorganizzare la colonia di una nota azienda siderurgica, posta sopra il borgo, meta di vacanze per i figli dei dipendenti. Prendemmo possesso nella casa che Albertina ci aveva affittato, lei sotto, noi sopra, e nacque una sorta di amicizia discreta. La frequentazione durò forse due o tre anni, e fu scandita dal calendario scolastico: Pasqua e un po' di vacanze estive. Da Genova arrivavano vasetti di pesto e a Genova tornavano porri e patate dell'orto e uova fresche delle sue galline;

in più scambi epistolari durante il resto dei mesi. Sino a che un anno decidemmo di passare Capodanno a San Sicario e fu la volta dei cannelloni alla Barbaroux. Albertina ci stava aspettando, prima di partire alla volta di Torino per trovare i figli, e con la sua bella "r" rutilante (il confine francese è a un tiro di schioppo) ci consegnò una teglia fumante dicendo: "li ho fatti per voi, sono i cannelloni alla Barbaroux". La ricetta arrivò scritta con grafia chiara e precisa per lettera poco tempo dopo. Non sono mai più tornata a San Sicario. Negli anni '70 200 metri sopra il vecchio borgo incominciarono a costruire quella che oggi è l'omonima stazione sciistica e più tardi la colonia diventò un albergo per le Olimpiadi del 2006. I cannelloni,

un morbido amalgama di carni diverse avvolte in una delicatissima crêpe, per qualche anno divennero un cavallo di battaglia di mia madre; poi la "genovesità" riprese il sopravvento. Vi chiederete chi era Barbaroux: era il cognome di Giuseppe, avvocato generale dello Stato nella annessa provincia di Genova (guardate il caso come si prende beffa di me), Plenipotenziario del Regno Sardo presso la Santa Sede, nominato Conte e Ministro di Carlo Felice e poi diventato, con Carlo Alberto, potente guardasigilli e autore dei primi tre codici civili e moderni. Anche inventore dei cannelloni? A Genova o a Torino? Oppure qualche cuoco glieli ha dedicati? Chi lo sa, ma in fondo non mi importa: usciti dal cassetto dove erano stati dimenticati, sapranno far valere la loro bontà.

Una buona ricetta ritrovata

SCOVATA IN FONDO
A UN CASSETTO,
QUELLA DI UN GHIOTTO
PIATTO DI CANNELLONI
SI FA DI NUOVO AMARE.
E HA IL SAPORE UNICO
DI UN BUON RICORDO

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Aura Basso

CANNELLONI ALLA BARBAROUX

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 3 ORE

per le crespelle 225 g di farina - 400 ml di latte - 3 uova - una noce di burro - 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - sale
per la farcitura 700 g di besciamella (sotto) - un pezzo di polpa di vitello di 500 g - 150 g di prosciutto cotto - 8 cucchiaini di grana padano Dop grattugiato - 2 uova - 1 rametto di rosmarino - 1 rametto di salvia - noce moscata - 1 bicchiere di vino bianco secco - 3 dl di brodo - 90 g di burro - 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Preparate le crespelle. Con una frusta miscelate la farina, con il latte, le uova e l'olio; salate. Imburrate una padella antiaderente, allargatevi un mestolino di pastella e cuocete la crespella circa 1 minuto per lato girandola con una paletta. Preparate così altre crespelle fino a terminare la pastella.

2 Preparate la farcitura. Prelevate il grasso del prosciutto, tritatelo

e mettetelo in una casseruola che possa contenere il vitello quasi di misura. Unite il burro e l'olio, scaldate a fuoco moderato, quindi aggiungete la carne tagliata a metà, il rosmarino e la salvia. Rosolate la carne su tutti i lati sfumando con poco vino per volta. Salate, pepate e cuocete coperto a fuoco bassissimo per 2 ore, girando la carne ogni tanto e bagnandola con poco brodo. Tritatela insieme al prosciutto e impastatela con 4 cucchiaini di grana, le uova, pepe e noce moscata; regolate di sale e bagnate con poco fondo di cottura se l'impasto risulta troppo asciutto.

3 Distribuite la farcia sulle crespelle e arrotolatele. Imburrate una o più casseruole rettangolari e allineatevi i cannelloni, copriteli con la besciamella, spolverizzate con il grana rimasto, pepate e irrorate con il burro rimasto fuso. Infornate a 190° per 15 minuti o fino a gratinatura.



La besciamella

Sciogliete 80 g di burro in una pentola e fatevi tostare 40 g di farina mescolando con una frusta. Quando avrete ottenuto una crema color nocciola, unite 500 ml di latte a filo continuando a mescolare. Salate, profumate con noce moscata e fate addensare a fuoco basso.

Alla fine incorporate 3 cucchiaini di grana padano Dop grattugiato.



Accoglienza *tipicamente* naturale

TERRINE

EMBLEMA DELLA CUCINA FRANCESE,
QUESTE ELEGANTI PREPARAZIONI
SONO IN REALTÀ ANCHE FIGLIE
DELLA NOSTRA CUCINA POPOLARE
PIÙ AUTENTICA

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Alessandra Avallone,
foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini

Pannello di piastrelle
Mano in Mano, terrine
bianche Cup&co,
terrina color curry
Sambonet. A destra,
piatti Etsy, posate
Sambonet, ramo e
decori Casa. Indirizzi a
pagina 122

E PATÉ



D

icono che gli studi classici non servono oggi. Allora, entrando in cucina, proviamo a risolvere questo enigma: come si passa da *epar* (greco), diventato poi *iecur* (latino), a

fegato? Beh, è tutta colpa del patè! Una colpa golosa e vetusta. I Romani erano ghiotti d'un piatto che veniva dal Peloponneso: lo *iecur ficatum*, cioè il fegato con i fichi. E così lo *iecur* diventò semplicemente *ficatum*: fegato appunto. Ai tempi di Apicio, mentre in Egitto già erano usi cibarsi di ottime terrine, scoprirono che se ingozzavano di fichi i maiali, le pecore, perfino le murene allevate nelle pescere imperiali, il fegato di questi animali s'ingrossava e se ne poteva ricavare una pietanza morbida e odorosa. La storia gastronomica dovrebbe rendere giustizia anche ai veri creatori del *foie gras* di oca: gli Ebrei. Furono loro i primi allevatori di questi animali per supplire alla proibizione kasher e, arrivati in Francia dopo la cacciata decretata da Isabella di Castiglia, si dettero al commercio di questi pennuti. Il primo patè di *foie gras* d'oca della storia debuttò però tardivamente: al tramonto del '700, in Alsazia, si fece bollire il fegato grasso in vino dolce e se ne ottenne il patè di *foie gras* d'oca, da allora diventati quasi sinonimi.

E in Italia, dove il *ficatum* era stato magnificato? Un altro scherzo della lingua. Lo abbiamo chiamato prima pastello e poi pasticcio e dunque del patè non vi è rimasta traccia, diventando invece un emblema francese, ma in un derby potremmo giocarcela. Se ne trova citazione nell'Anonimo Fiorentino (cuoco del '300 che compone un embrionale ricettario), ma sono i grandi maestri di cucina del tardo '400 a fare dei pastelli uno dei piatti cardine del menù.

Li classificano tra i servizi di credenza (quelli freddi) o come trasmessi (cioè piatti di mezzo) e fanno pastelli di tutto. Uno dei maggiori cultori fu Cristoforo Messisbugo, scalco estense nato a Ferrara, ma originario delle Fiandre. Anche se i francesi, prima con Alexandre Dumas, poi con Antoine Carême e infine con Auguste Escoffier, rivendicano la paternità del patè, a legger l'Artusi (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*) si ritrovano molte preparazioni paragonabili al patè di origine popolare e toscana. C'è per esempio (ricette 374 e 375, tutte replicabili) uno straordinario pan di fegato, anche nella versione arricchita con tartufi. Il pasticcio di carne (ricetta

371) e il pasticcio freddo di selvaggina (preparazione 370) ci danno la prova che Artusi magnifica la rilette e la terrina, e il ripieno per pasticcini di pasta frolla (ricetta 16, da provare!) è quasi una mousse.

Anche il termine pasticceria nasce per indicare quella particolare abilità a cuocere le carni a lungo, per poi avvolgerle in un contenitore (pasta sfoglia, frolla, brisée, ma anche la pelle e la carcassa dell'animale) per dargli forma. Quando Antoine Carême regalò a Gioacchino Rossini il famoso "tacchino alla Rossini", ossia ripieno di tartufi alla moda del pan di fegato artusiano (che contraccambiò con la *Petite messe solennelle*) non fece altro che tornare agli albori del patè. Che altro non è se non carne lungamente cotta nel proprio grasso e racchiusa in uno scrigno di pasta che deve essere ben dorato su tutti i lati (e qui ci vuole davvero tecnica!) e si prepara in due versioni: lo spalmabile, che è sempre fatto di fegato (non necessariamente d'oca) e ha alcuni pezzetti di carne più grossolani (o i tartufi) al suo interno, e quello da affettare, che solitamente è più consistente e si fa di maiale o di agnello, ma senza fegato. Per le *rillettes*, si fa cuocere nel proprio grasso la carne (di maiale, d'oca, ma anche i pesci e, in questo caso, si aggiunge del burro) finché non si sfibra. Poi si fa sgocciolare e la si rimette nel grasso di cottura.

La mousse è forse la più vicina ai piatti rinascimentali per l'uso massiccio di spezie. I patè, o anche i pastelli, si facevano riutilizzando carni di scarto che venivano macinate finemente e, per "nascondere" certi odorini, si aggiungevano abbondanti spezie, che erano anche sinonimo di ricchezza. Ebbene, anche oggi, la mousse è carne macinata molto finemente, cotta lentamente e con corredo speziato o fortemente aromatico. E in ultimo le terrine, che sono anche ideali per un picnic e una cena fredda. Prendono il nome dal contenitore di terracotta in cui si preparavano anticamente. Sono una sorta di mousse ripassata al forno, poiché si procede preparando una mousseline (il trito di carne a cui si unisce panna e albume d'uovo) che viene messa nello stampo (foderato o meno di pasta) da cuocere in forno e poi sformare. Preparazioni molto scenografiche, che danno subito l'impressione che chi le ha preparate sa "far di cucina". Come al tempo che fu.

Carlo Cambi,
giornalista ed esperto di gastronomia



TERRINA MARMORIZZATA
DI SALMONE
pag. 20





TERRINA DI
CAROTE COLORATE
pag. 16



14 sale&pepe

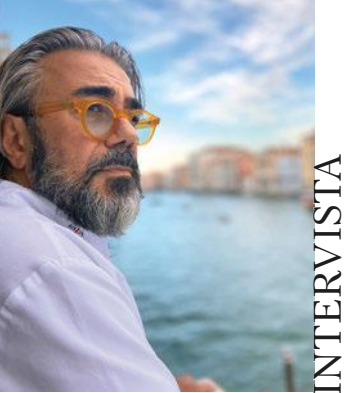


MOUSSE DI GAMBERETTI

pag. 16



Bicchieri e tovaglietta
Casa, cucchiaio
Sambonet.
Indirizzi a pagina 122



Tradizione d'Oltralpe

PHILIPPE LEVEILLÉ,
BRETON "STELLATO"
DEL MIRAMONTI L'ALTRO
A CONCESIO (BS),
PROPONE UNA CUCINA
DOVE FONDE TECNICA
TRANSALPINA E SAPORI
MEDITERRANEI.

IL PATÈ E LE TERRINE SONO UN'ESCLUSIVA FRANCESE?

L'ORIGINE DEI PIATTI
È SEMPRE FRUTTO
DI INCROCI E
CONTAMINAZIONI E
LA BASE COMUNE DI
QUESTE RICETTE È CHE
SONO DEI RIPIENI. È VERO
TUTTAVIA CHE SONO UNO
DEI CARDINI DEI MENÙ
FRANCESI E RICHIEDONO
TECNICA E MOLTO
ALLENAMENTO.

IMPOSSIBILE IMPROVVISARE UN PATÈ?

ASSOLUTAMENTE. DEVI
AVERLO FATTO PIÙ E PIÙ
VOLTE PER ARRIVARE
ALLA PERFEZIONE.
BASTA CONSIDERARE
LA DIFFICOLTÀ DI
RACCHIUDERE LE CARNI
IN UNO SCRIGNO DI
PASTA CHE DEVE ESSERE
PERFETTAMENTE COTTO
E DORATO SU TUTTI I LATI
E CON LA MEDESIMA
CONSISTENZA.

E INNOVARE?

IL SEGRETO STA DA
SEMPRE NELLA LUNGA
COTTURA DELLE CARNI.
I PIATTI DEVONO
ESSERE RICONOSCIBILI
E IMPECCABILI. COME
UN PATÈ. SE VOGLIAMO
INNOVARE, POSSIAMO
PENSARE DI FARLO CON IL
PESCE, MA NULLA PIÙ.

TERRINA DI CAROTE COLORATE

PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

**1 kg di carote colorate – 400 ml di panna fresca –
5 uova – 1 bustina di zafferano – 1/2 cucchiaino di
curry in polvere – 1 cucchiaino da caffè di cumino in
polvere – semi di sesamo bianco e nero – sale – pepe**

1 Raschiate e spuntate le carote, tagliatele a bastoncini spessi circa 3 mm e sbollentateli in acqua bollente salata per 3 minuti.

2 Scolate i bastoncini di carota con un mestolo forato su un telo pulito e asciugateli. Sgusciate e sbattete le uova in una ciotola con la panna, regolate di sale, pepate e infine profumate con il curry e lo zafferano.

3 Rivestite una terrina da circa 1,2-1,5 litri di capacità con un foglio di carta da forno, riempitela a strati con i bastoncini di carota alternando i colori e profumate ogni strato con un pizzico di cumino. Versate sopra le carote tutta la crema preparata e lasciate riposare per 15 minuti prima di cuocere la terrina in forno a bagnomaria a 180° per 40 minuti.

4 Fate raffreddare completamente la terrina, sformatela su una piatto da portata e cospargetela con una manciata di semi di sesamo appena tostati in un padellino senza condimento. Servite a fette o su spiedini di legno accompagnando, se vi piace, con una insalatina condita con poco sale e olio.

MOUSSE DI GAMBERETTI

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
130 CAL/PORZIONE

**400 g di code di gambero + 4 piccoli gamberi
per la guarnizione – 1 lime non trattato
– il succo di 1 lime – 100 ml di panna fresca
– 200 ml di brodo di pesce – 6 fogli di gelatina –
tabasco rosso – sale – pepe**

1 Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda per 15 minuti; scolatela, strizzatela e scioglietela nel brodo di pesce caldo (tenetene da parte 100 ml per guarnire).

2 Sbollentate tutti i gamberi in acqua bollente salata; scolateli (tenete da parte i 4 piccoli gamberi per guarnire), sgusciateli, tagliateli a pezzetti e frullateli nel mixer con la gelatina preparata fino a ottenere una crema liscia. Unite il succo del lime, sale, pepe e 1 cucchiaino di tabasco. Montate la panna ben fredda, conditela con una presa

di sale e incorporatela alla crema di gamberi mescolando delicatamente.

3 Lavate il lime, asciugatelo e tagliatene 4 fettine. Versate la mousse in 4 cocotte o in 4 coppette individuali. Guarnite ognuna con 1 fettina di lime e 1 piccolo gambero tenuto da parte. Trasferite in freezer per 15 minuti. Nappate la superficie con la gelatina tenuta da parte e fate raffreddare in frigo per almeno 4 ore. Servite, se vi piace, con crostini di pane brioscato.

TERRINA DI CONIGLIO ALLE NOCCIOLE

PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

**300 g di fegatini di coniglio – 250 g di polpa di
coniglio disossata – 250 g di coppa di maiale –
250 g di salsiccia – 200 g di pancetta tesa a fette –
1 bicchierino di brandy – 2 cucchiaini di vino passito
– 150 ml di panna fresca – 6 foglie di salvia –
1 spicchio di aglio – 1 cucchiaino di bacche di mirto
– 40 g di nocciole – sale – pepe**

1 Tagliate a dadini i fegatini, la polpa di coniglio, la coppa di maiale; spellate e sgranate la salsiccia. Riunite tutte le carni in una ciotola e conditele con sale, pepe, l'aglio sbucciato, la salvia tritata finissima e il mirto. Bagnate con il brandy e il passito, coprite con un foglio di pellicola e fate marinare in frigo per 24 ore.

2 Frullate le carni con la marinata nel mixer e mescolatele con la panna. Tostate le nocciole in forno a 160° per 10 minuti, mettetele in un panno, sfregatele per eliminare la pellicina e infine unitele alla preparazione.

3 Rivestite una terrina da 1,2 litri con le fette di pancetta. Riempite con la farcia preparata, pressate bene con le mani, coprite con un foglio di carta da forno e cuocete in forno a bagnomaria a 200° per 35 minuti, poi togliete la carta da forno e cuocete ancora per 35 minuti. Sistematevi sopra un peso e lasciate raffreddare. Servite la terrina il giorno dopo, accompagnandola, se vi piace, con un'insalata di finocchi tagliati sottilissimi e conditi con sale, aceto di mele ed erba cipollina.

TERRINA DI CONIGLIO
ALLE NOCCIOLE



Piatto dorato e pirofila
Cup&co. A destra,
piatti Mano in Mano,
piatto dorato Cup&co,
portacandele Casa,
casseruola Sambonet.
Indirizzi a pagina 122



"TORRONE" DI POLLO
pag. 20





FOTO FIORENZO NICCOLI

INTERVISTA

Pasticci all'italiana

LUISANNA MESSERI, FIORENTINA, MAESTRA DI CUCINA, È TRA LE PIÙ TRADIZIONALISTE CUOCHE ITALIANE. IL SUO *LE STORIES DI #ARTUSI* È UN LIBRO DI CUCINA E DI AFFETTO.

IL PATÈ È UN VANTO SOLO DEI FRANCESI?

A DIRE IL VERO È UN VANTO DELLE CUCINE MEZZADRILI DELLA TOSCANA, CHE LO HANNO RICEVUTO IN EREDITÀ DAI ROMANI. C'È UN PIATTO STRAORDINARIO CHE RACCONTA ANCHE L'ABILITÀ "RISPARMIOSA" DELLE DONNE DI CAMPAGNA, CHE È IL PAN DI FEGATO, PURTROPPO ORMAI DIMENTICATO.

I PASTICCI DELL'ARTUSI SONO CONSIDERATI GLI ANTENATI DEL PATÈ?

PELLEGRINO ARTUSI EREDITA I PASTICCI DALLE CUCINE RINASCIMENTALI E LI RIPROPONE IN FORMA BORGHESE. POI I FRANCESI CI HANNO COSTRUITO SOPRA L'IMMAGINARIO DEL *FOIE GRAS* D'OCA, MA È SICURO CHE DA SEMPRE SI SONO FATTI PIATTI DI CARNE STUFATA E RACCHIUSI IN CROSTA.

SONO PASSATI DI MODA, ALMENO IN ITALIA?

RICHIEDONO TEMPO, PAZIENZA E CAPACITÀ DI SCEGLIERE GLI INGREDIENTI; UNA VOLTA QUESTE PIETANZE SI SERVIVANO IN CERTE OCCASIONI, PER ESEMPIO QUANDO CI SI RIUNIVA A TAVOLA PER FARE FESTA DOPO CHE S'ERA FATTA LA FESTA AL MAIALE.

TEMA DEL MESE **TERRINE E PATÈ****RILLETTES DI ANATRA**

PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 4 ORE E 30 MINUTI
220 CAL/CALORIE

1 *coscia, le ali e 1 schiena di anatra*
– **2 foglie di alloro** – **3 spicchi di aglio** – **2 rametti di timo** – **1 cucchiaino di peperoncino in polvere** – **sale grosso**

1 Massaggiate i pezzi di anatra con il sale grosso, trasferiteli in una pirofila, copriteli con la pellicola e lasciate riposare per tutta la notte in frigorifero. Sciacquate i pezzi di carne sotto l'acqua corrente, disponeteli in una cocotte con la pelle rivolta verso il fondo, aggiungete le erbe aromatiche, gli spicchi di aglio sbucciati, coprite e cuocete a fuoco dolcissimo per 4 ore, finché la carne si staccherà dalle ossa. Lasciate intiepidire.

2 Disossate i pezzi di anatra, sfilacciate la polpa con la forchetta, rimettetela in una casseruola con il peperoncino e cuocete a fuoco dolce aggiungendo man mano il fondo di cottura dell'anatra con tutto il grasso e mescolando spesso per 8-10 minuti.

3 Trasferite le rillettes in una pirofila o una cocotte da circa 800 ml di capacità, lasciate raffreddare almeno 12 ore e poi servite con fette di pane tostato calde.

"TORRONE" DI POLLO

PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

8 piccoli petti di pollo – **250 ml di panna fresca** – **250 ml di brodo di pollo** – **50 ml di Porto** – **50 ml di brandy** – **1 cucchiaino di pinoli** – **2 cucchiaini di pistacchi** – **12 mandorle con la pelle** – **1 cucchiaino colmo di uvetta** – **15 g di gelatina in fogli**

1 Versate il Porto e il brandy in un pentolino, fiammeggiate, aggiungete la panna e il brodo e portate a ebollizione. Disponete i petti di pollo in una casseruola, versateci sopra la salsa preparata e cuocete sotto il grill del forno per 15 minuti, bagnando spesso la carne con la salsa. Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Togliete il pollo dalla casseruola, filtrate la salsa e rimettetela nella pentola. Aggiungete la gelatina scolata e strizzata e fatela sciogliere a fuoco dolce. Fate tostare i pinoli, i pistacchi e le mandorle in una padella senza condimento, spezzateli grossolanamente e mescolateli all'uvetta.

2 Dividete ogni petto di pollo in 3 parti, nel senso della lunghezza. Versate un po' di salsa sul fondo di una terrina da circa 800 ml rivestita con un foglio di pellicola e fate rassodare in frigo

per 20 minuti; disponetevi sopra uno strato di filetti di pollo e nappate con la salsa e il mix di frutta tostata e uvetta; continuate con gli strati alternando la carne, la salsa e la frutta secca e terminate con un sottile strato di salsa. Trasferite la terrina a raffreddare in frigorifero per 24 ore sotto un leggero peso.

3 Sformate la terrina, tagliatela a fette spesse e servitela, se vi piace, con un contorno di indivia riccia condita con olio, sale e peperoncino.

TERRINA MARMORIZZATA DI SALMONE

PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
285 CAL/PORZIONE

4 tranci di salmone senza pelle (circa 500 g)
– **150 g di salmone affumicato in un solo pezzo** – **150 g di salmone affumicato a fette lunghe** – **15 g di gelatina in fogli** – **100 ml di panna acida** – **2 arance non trattate** – **1 lime non trattato** – **1 spicchio di aglio** – **4 fettine di zenzero** – **tabasco verde** – **sale**

1 Sistemate i tranci di salmone su un foglio di carta da forno, conditeli con sale, la scorza delle arance grattugiata, lo spicchio di aglio sbucciato e tagliato a fettine e lo zenzero a julienne.

Richiudete la carta sopra il pesce e cuocete al vapore per 8 minuti. Fate raffreddare il pesce nella carta. Mettete intanto la gelatina a bagno in acqua fredda; spremete il succo del lime e grattugiatene la scorza.

2 Eliminate aglio e zenzero e lavorate a crema i tranci di salmone nel mixer. Scolate il liquido che si sarà formato nel cartoccio e mettetene 2-3 cucchiaini in un pentolino. Unite la gelatina scolata e strizzata e fatela sciogliere a fuoco dolce; versatela poi nel mixer, aggiungete 2 cucchiaini di tabasco, il succo del lime e frullate per 3 secondi. Incorporate il composto alla crema di salmone, amalgamate la panna acida ben fredda e la scorza grattugiata del lime.

3 Rivestite una terrina da 500 ml di capacità con carta da forno, foderatela con le fette lunghe di salmone affumicato, riempitela con la crema di salmone, alternandola al salmone affumicato tagliato a bastoncini. Livellate la superficie, ricoprite con una fetta lunga di salmone e fate raffreddare per 6 ore in frigo. Guarnite la terrina, con fettine di arancia e condite, se vi piace, con succo di lime.

"le nostre Stelle"

Selezione fetta mossa

Fetta mossa "le Nostre Stelle": salumi provenienti dai migliori produttori italiani. Le fette, disposte a mano nelle vaschette da esperti salumieri, garantiscono il gusto e la consistenza del salume affettato fresco.

CARNE ITALIANA



Scopri tutti i Sapori in Festa nei punti vendita Eurospin



[eurospin.it](https://www.eurospin.it)



La Spesa intelligente

Non è facile
diventare
un ingrediente
Bio Bauer.

ph: Luiselli Favorelli - Val di Gresta - Trentino.

www.bauer.it

Verdure certificate provenienti da agricoltura biologica,
estratto di lievito bio, carne di pollo bio, sale marino:
per preparare i prodotti Bio Bauer vengono selezionati solo gli ingredienti migliori.
Naturalmente senza glutammato aggiunto, senza aromi nè additivi.
Una scelta di bontà. Perché la differenza si sente.

dal 1929
Bauer
TRENTINO

Sicuramente buono.



I magnifici 7

DA ANNATE PERFETTE

di Monica Pilotto

Piccola selezione di etichette nel segno della sostenibilità e della qualità, da regalare o regalarsi per un'occasione speciale. Grazie alla nuova generazione di produttori, enologi e agronomi, il vino consegna al palato, sorso dopo sorso, l'espressione del territorio



Elena Walch

Grande Cuvée Aton

Riserva 2017 è la massima espressione del Pinot Noir ottenuto da uve di due parcelle di vigna a Glen e Barleith, in Alto Adige. Nato per invecchiare, conquista il palato con un finale lungo e speziato, perfetto sulla sella di vitello con crosta di ceci o con l'agnello con gremolata di timo (2.735 bottiglie, € 145).

Graziano Merotto Cuvée del Fondatore

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato 2020, creato per festeggiare il 50° anniversario di attività, proviene da uve delle vigne più vecchie, le migliori delle Rive di Col San Martino, quelle meglio esposte. Il basso residuo zuccherino lo rende adatto a tutto pasto (€ 33).



Tenuta La Fuga Le Due Sorelle

Il Brunello di Montalcino Riserva Docg 2016, da uve Sangiovese in purezza dei vigneti di Camigliano, si distingue per aromi di elevata fruttuosità esaltati da delicate note dolci. Il gusto, potente e caldo, ben si sposa con selvaggina, arrostiti, salmi (€ 55).

Mumm RSRV Rosé Foujita

Tributo a uno dei più grandi artisti giapponesi del XX secolo, Leonard Foujita, grande amico della Maison, questa bollicina eccezionale è una cuvée pregiata, 100% Gran Cru; per questo è siglata RSRV che ne indica l'esclusività: *réserve* agli estimatori (€ 75).



Gravner Rosso Breg 2007

Famoso per la fermentazione del vino in anfore interrato, Joško Gravner presenta il rosso da uve pignolo, antico vitigno friulano, fermentate sulle bucce in anfora e imbottigliato senza filtrazione; ricco di tannini, si serve a 18-20° con selvaggina o formaggi stagionati (€ 160 circa).

Monteverro Chardonnay 2017

Bianco di carattere nato in Maremma, riceve dalla brezza marina fresche sensazioni saline, mentre l'affinamento in legno conferisce note di caramello e pane tostato. Capace di evolvere nel tempo, si sposa con carni bianche, formaggi e paste ripiene (€ 90).

Monte Zovo

Amarone Riserva 2011

Rispetto del terroir e tutela della biodiversità sono i valori del progetto enologico della Famiglia Contini; il loro Amarone, nato nel vigneto di Zovolo in Valpolicella, è strutturato, elegante, complesso, ricco di profumi da spendere su stracotti e brasati, selvaggina e cioccolato fondente (€ 48).

Dalla collezione Kyma, firmata dalla designer Serena Confalonieri per **Sambonet**, i vassoi in acciaio inox Ottagono (cm 37x37, € 325) e Kyma Gold con finitura Pvd oro (cm 41x26, € 426). I calici realizzati a mano e soffiati a bocca in vetro sonoro superiore sono stati creati per **Zafferano Italia** dalla "Master of Wine" Jeannie Cho Lee (€ 35,50 l'uno). Indirizzi a pagina 122



Vassoio

IMPRESINDIBILE NELLA DOTAZIONE DOMESTICA, SI RIVELA FONDAMENTALE NEL SERVIZIO A TAVOLA O PER LA PAUSA CAFFÈ, TÈ E HAPPY HOUR

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Se "servita su un vassoio d'argento", qualsiasi cosa diventa proverbialmente irrinunciabile. Nella realtà non è necessario che il materiale sia l'argento: è perfetto anche un vassoio in ceramica, legno, vimini o plastica; quel che conta è l'eleganza del gesto e lo stile di questo oggetto che collega la cucina alla sala da pranzo. La sua funzione non si limita ad agevolare l'apparecchiatura, portando un certo numero di piatti o bicchieri, ma di essere esso stesso la base di appoggio per servire un caffè, un tè o un cocktail completo di stuzzichini. Senza dimenticare la colazione a letto o la cena davanti alla televisione. Nella dotazione domestica è così importante che è l'oggetto di punta di ogni colle-

zione per la tavola. Forme, colori e materiali si mescolano tra loro rendendolo capace di essere sempre nuovo e diverso. Le sue origini si perdono nella notte dei tempi. I primi manufatti, risalenti

al Neolitico, sono in terracotta, in seguito in rame e poi in bronzo. Per i vassoi in maiolica e decorati si deve attendere il XV secolo, mentre nel secolo successivo si iniziano a produrre modelli in metalli preziosi e decorati con pietre, tanto da diventare oggetti su cui si misura l'alta gioielleria europea. Quelli in argento diventano di moda tra Seicento e Settecento, con o senza manici, come simbolo di ricchezza tra l'aristocrazia. Ma è nel Settecento che viene consacrato il suo successo: diventa un

oggetto di culto

Dai fasti del Settecento a icona pop in latta litografata, il vassoio è stato interpretato da maestri artigiani, designer e artisti

BUNS SALATI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 65
MINUTI + RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
370 CAL/PORZIONE

per l'impasto 350 g di
farina – 25 g di zucchero
– 15 g di lievito di birra
disidratato – 60 g di
burro – 2,3 dl di latte –
1/2 cucchiaino di sale
per il ripieno 30 g
di burro – 120 g di
prosciutto crudo – 40 g
di parmigiano reggiano
Dop grattugiato –
qualche rametto di timo
– 1 cucchiaino di semi di
sesamo – 2 tuorli –
1 cucchiaino di panna fresca

1 Preparate l'impasto sciogliendo il burro in una casseruola e versatelo nella ciotola dell'impastatrice, aggiungete il latte e scioglietevi il lievito. Unite farina, zucchero e sale e lavorate l'impasto con il gancio per 10 minuti a bassa velocità. L'impasto deve risultare liscio e staccarsi dalle pareti con facilità. Coprite la ciotola e lasciate lievitare per 1 ora.

2 Stendete l'impasto in una sfoglia rettangolare di cm 32x40 circa e procedete con il ripieno. Sciogliete il burro e spennellatelo su tutta la superficie;

su metà del rettangolo, sul lato più corto, distribuite prosciutto, parmigiano e foglioline di timo. Ripiegate l'altra metà della sfoglia sopra il ripieno così da ottenere una forma quadrata. Passate il matterello, premendo leggermente.

3 Tagliate la sfoglia farcita in 8-10 strisce lunghe e larghe 3-4 cm. Tagliate ogni striscia a metà senza separarle a una estremità e arrotolate le doppie strisce su se stesse, formate un anello e ripiegate un'estremità verso l'interno formando il panino. Allineate i panini sulla placca del forno, spennellateli con i tuorli mescolati con la panna fresca, cospargeteli con i semi di sesamo e trasferiteli in forno già caldo a 220° per 15 minuti.

oggetto irrinunciabile, usato per servire non solo tè e caffè, ma anche quelle bevande esotiche tanto amate sempre più diffuse nelle case prestigiose.

Vien da sé immaginare come un oggetto con questa storia abbia tante vicende e curiosità da raccontare. Non tutti sanno, per esempio, che non lontano da Mosca c'è un villaggio che dall'inizio dell'Ottocento ha fatto del vassoio il suo prodotto simbolo: si chiama Zhostovo e ha dato il nome alla tecnica di pittura su vassoi di metallo con decori floreali. Ancora oggi gli artigiani di Zhostovo continuano a dipingere vassoi secondo le antiche tradizioni.

In versione pop, poi, il vassoio ha attraversato le generazioni: famoso quello in latta litografato della Coca-Cola, ideato a uso pubblicitario nel 1900; viene ciclicamente rieditato con soggetti diversi, tanto che ancora oggi è un autentico oggetto di culto per i collezionisti. Anche i grandi designer si sono divertiti a interpretare il vassoio, basti ricordare Enzo Mari e il suo "Putrella", fatto da un unico pezzo di trave da edilizia in acciaio. Su materiali e decori si sono cimentati tanti altri, tra i quali l'inglese Jasper Morrison, la famosa coppia americana Charles e Ray Eames, il francese Jean-Marie Massaud, il milanese Piero Fornasetti.

Qualcuno lo chiama cabaret, alla francese, parola che deriva dal nome di certe piccole osterie parigine con spettacoli dal vivo, dove si servivano le bevande agli spettatori portandole al tavolo sui vassoi. Lo stesso nome dei locali, poi, per estensione è diventato anche quello di un genere di spettacoli leggeri e divertenti.

Vassoio in acciaio inox JM14 disegnato da Jasper Morrison (diam. cm 35x3h, € 86). Alessi





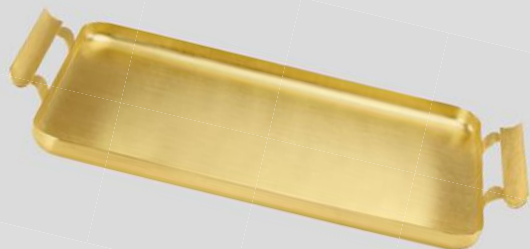
Disegnati nella seconda metà del Novecento da Charles e Ray Eames, i motivi a contrasto sui vassoi Dot Pattern Light, in legno multistrato laminato, sono attuali ancora oggi (in tre misure, da € 71). **Vitra**

utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA

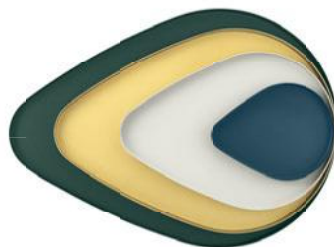


Creato da ebanisti esperti di intarsio per l'Orient Express, il vassoio in mogano screziato, ebano macassar, legno di balsamo, maniglie in ottone ospita 3 ciotole in porcellana Bernardaud (cm 16x49, prezzo dal rivenditore). **Orient Express**



Il vassoio Velvet ha texture effetto velluto grazie all'abile lavoro di martellatura manuale che non solo lo rende satinato, ma anche resistente ai graffi (cm 41/49x29, € 415).

Zanetto



Ricorda la ruota di un pavone il set di 4 vassoi da usare soli o sovrapposti; sono in acciaio verniciato a polvere o ottonato (da cm 13,5x10,5, € 20 a cm 35,5x26, € 60).

Tivoli by Normann Copenhagen



È caratterizzato da un anello asimmetrico il vassoio placcato argento della collezione Vertigo firmata dalla designer francese Andrée Putman (diam cm 39, € 650).

Christofle



Dalla colazione al cocktail è perfetto il vassoio Kaymet in auge fin dagli Anni '50; in alluminio anodizzato e verniciato a polvere con cornice esterna dorata, è proposto in cinque colori (cm 46x30, € 111). **Sir Gordon Bennett**



"Namastè" è composto di 3 vassoi dalla forma asimmetrica che ricorda quella naturale dei sassi piatti; creati dal designer Jean-Marie Massaud, sono in melamina e in altri due colori (da cm 20x18 a cm 45x34, € 116). **Kartell**

INTERVISTA



Oltre al design

EREDE DI PIERO FORNASETTI, ARTEFICE DELL'ATELIER DI DESIGN E ARTI DECORATIVE FAMOSO IN TUTTO IL MONDO, BARNABA PROSEGUE L'OPERA DEL PADRE NELLA FUCINA IN CUI L'ALTO ARTIGIANATO È AL SERVIZIO DEL REGNO DELL'IMMAGINAZIONE.

PIERO SI CONSIDERAVA L'INVENTORE DEL VASSOIO.

SOSTENEVA CHE NON SI SAPEVA PIÙ COME PORGERE UN BICCHIERE, UN MESSAGGIO, UNA POESIA. CONSIDERAVA IL VASSOIO L'EMBLEMA DELLA SUA FILOSOFIA, UN INVITO ALL'IMMAGINAZIONE. PER QUESTO NE CREÒ UN'INFINITA VARIETÀ DECORATIVA, OLTRE SEICENTO.

COS'È IL VASSOIO PER FORNASETTI?

È L'OGGETTO CON IL NUMERO MAGGIORE DI TEMI VISIVI: LA SUA FORMA LO RENDE COME UNA TELA PER UN ARTISTA. NELLA MOSTRA AL COMPLESSO MONUMENTALE DELLA PILOTTA DI PARMA ABBIAMO ALLESTITO UNA QUADRERIA CON DECINE DI VASSOI APPESI ALLE PARETI. LA SUA DOPPIA VALENZA, FUNZIONALE E DI DECORAZIONE DELL'AMBIENTE, LO RENDE UN OGGETTO DA COLLEZIONE.

IL RUOLO DEL VASSOIO È CAMBIATO NEL TEMPO?

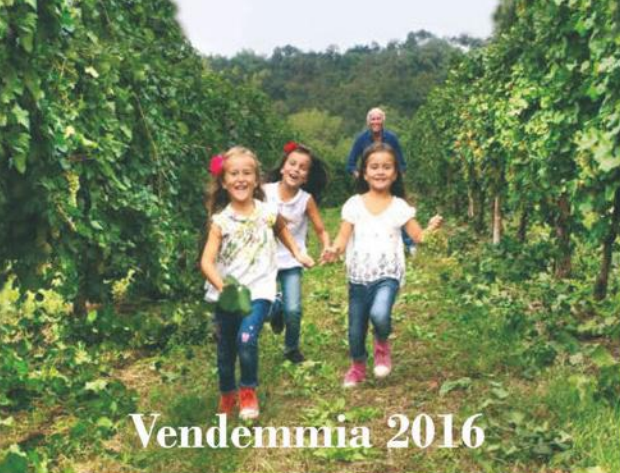
RIMANE ANCORA OGGI EMBLEMA DI ELEGANZA CHE NON È MANIERA, MA GENTILEZZA E SPAZIO DI CONDIVISIONE. DOPO ANNI, RESTA UNO DEGLI OGGETTI FORNASETTI CHE MAGGIORMENTE APRE AI MONDI DELL'IMMAGINAZIONE.

per brindisi speciali



La creatività senza confini e l'invito all'immaginazione, emblemi delle opere di Fornasetti, sono racchiusi nella decorazione del vassoio "Brindisi" in legno serigrafato, dipinto e laccato a mano. Facciamo tintinnare i calici e brindiamo all'Anno Nuovo (cm 48x60, prezzo dal rivenditore).

Fornasetti



Vendemmia 2016



Vendemmia 2017



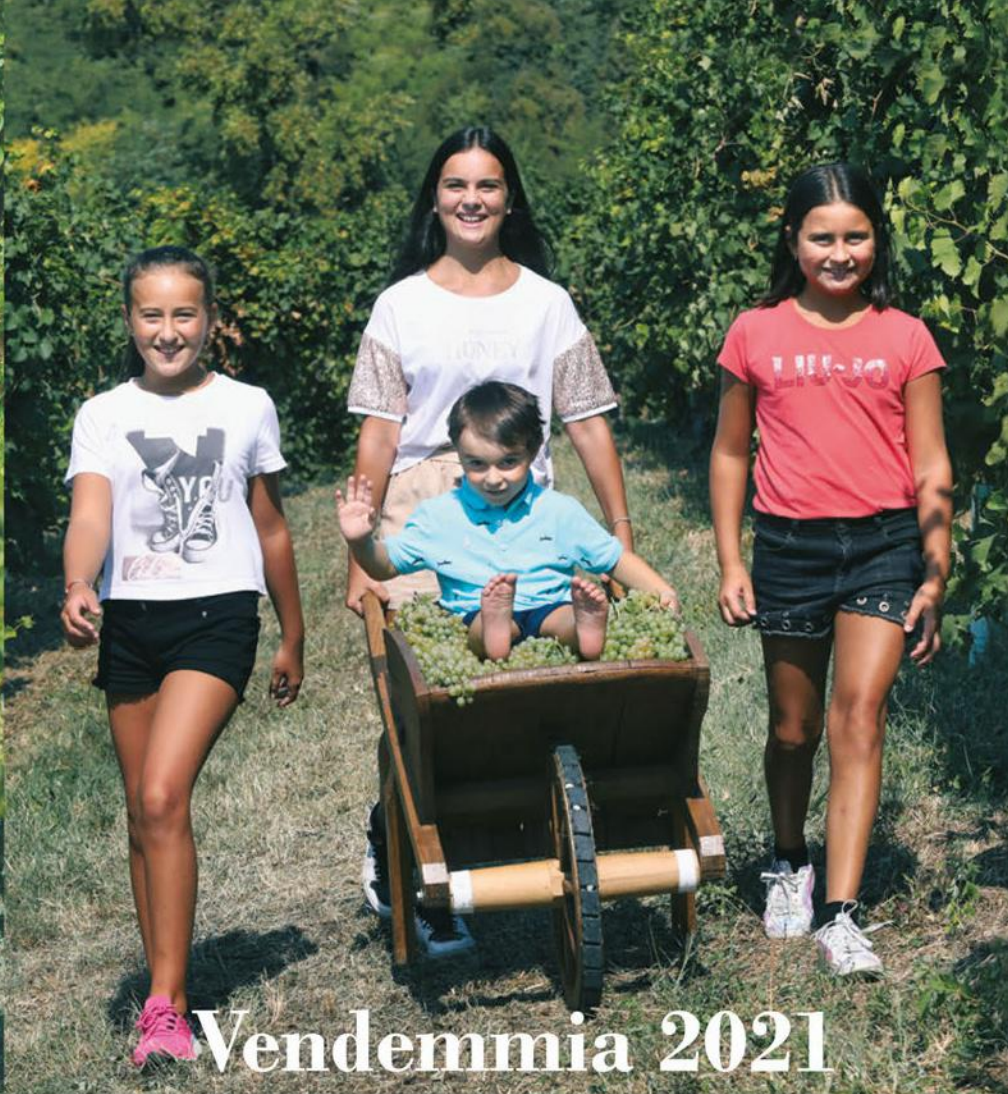
Vendemmia 2018



Vendemmia 2019



Vendemmia 2020



Vendemmia 2021

Orgoglio di Famiglia

Brut
Aneri



Aneri N.1
"Lucrezia"

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.g.c.
Uva prodotta da Azienda Agricola Eden (Susegana)



Aneri N.3
"Giorgia"

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.g.c.
Uva prodotta da Azienda Agricola Franco (Valdobbiadene)



Aneri N.5
"Ludovica"

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.g.c.
Uva prodotta da Azienda Agricola Gallina (Valdobbiadene)



Aneri N.7
Biologico
"Leone"

Azienda Agricola Gallina (Valdobbiadene)

PASSIONI

crostacei

PREZIOSI, GOLOSI, SFIZIOSI. SONO IL TOP PER UN CONVIVIO
DALLA PERSONALITÀ RAFFINATA E CONTEMPORANEA

testo e cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina



SCAMPONI CON CREMA
DI CAVOLFIORE
E INSALATA DI CAVOLO

pag. 37





Colorati e carnosì, sotto la scorza dura nascondono un gusto delizioso che porta con sé il lato gentile del mare. I crostacei, certificati interpreti di banchetti memorabili, sono golosamente serviti, per tradizione, con maionesi di varia natura, ma possono rasentare il divino se si enfatizza il loro sapore dolce con piccoli colpi di cucina di più

nuova concezione, che aggiungano qualcosa d'interessante senza sovrastare: dalle insolite panature alle salse piccanti, dai contorni a contrasto agli abbinamenti con la frutta. In queste pagine ne trovate molti esempi, ma prima di allacciare i grembiuli, vale la pena di spendere due parole sui nostri protagonisti. In primis va considerata la freschezza. "Occhio vivo", come diceva l'affascinante Guido Caprino ne *Il commissario Manara*. Il primo segnale è quello: l'occhio deve essere lucente, turgido e senza velature. Poi va controllato che il carapace sia duro, non cedevole alla pressione, che l'odore sia delicato e gradevole e che le antenne non siano spezzate, ma ben lunghe e filanti (segno di poche manipolazioni). Se invece si opta per il congelato, vale la pena sapere che le qualità organolettiche restano intatte, come si suole dire, ma ad alcune condizioni: cioè se il pesce è stato surgelato sul peschereccio in modo rapido (con abbattitori o con il tunnel dell'azoto) e se non ha subito abbassamenti di temperatura durante il trasporto e lo stoccaggio. Osservate la confezione: non deve essere ricoperta di goccioline congelate.

Le regole auree per cucinarli

Mentre per gamberi e scampi non ci sono grossi problemi, aragoste e astici secondo gli chef e gli esperti (come il nostro, intervistato a pag. 38) andrebbero cucinati vivi, ma questo urta comprensibilmente la nostra sensibilità. Un ottimo sistema per evitare questa pratica è acquistarli surgelati gettandoli in acqua appena tolti dal freezer: non scongelateli in frigo, perderebbero umori e la polpa si asciugherebbe. Fondamentale che l'acqua sia ben bollente e ci non ci metta troppo tempo a riprendere il bollore: deve quindi essere abbondante; per i primi minuti mettete anche il coperchio. Una volta in tavola, servirebbero un'apposita pinza per rompere le chele, un'apposita cesoia per tagliare i carapaci e le apposite forchettine per prelevare la polpa. In mancanza di questo, armatevi di schiaccianoci, forbici seghettate e forchettine per le olive, e tutto andrà bene lo stesso.

**FUNZIONANO BENE
CON NOTE PUNGENTI,
COMPLEMENTI CREMOSI
E VERDURE CROCCANTI**

ASTICI IN SPUMA
AL DRAGONCELLO
CON FINOCCHI FRITTI

pag. 37





GAMBERONI IN CROSTA DI COCCO
CON SALSA PICCANTE

pag. 37

ARAGOSTA ALLA THERMIDOR

pag. 38



RAFFINATO E FRESCHISSIMO
L'ACCOSTAMENTO
CON GLI AGRUMI, I FRUTTI
PASTOSI, LE INSALATE





GAMBERONI CON MAIONESE
"BLOODY MARY"

pag. 38

Porta il mare in tavola



FILETTI DI TONNO IN NIDO DI ZUCCHINE
Scopri la ricetta su Altomar.it



I prodotti Altomar rappresentano il meglio del Tonno Pinne Gialle, selezionato e lavorato per esaltarne la raffinatezza.

Con Altomar puoi portare i migliori piatti della ristorazione direttamente a casa tua, seguendo i consigli e le ricette proposte dai nostri chef.



WE TAKE CARE

Altomar è un marchio Airone S.r.l.
Scopri di più su airone-seafood.com



SCAMPONI CON CREMA DI CAVOLFIORE E INSALATA DI CAVOLO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

12 scamponi – 200 g di cimette di cavolfiore – 300 g di cavolo cappuccio rosso – 2 patate gialle – 100 g di ribes – 1 mazzetto di erba cipollina – 1 limone non trattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lessate le cimette di cavolfiore in acqua bollente salata, scolatele e frullatele con poca scorza di limone grattugiata, olio, sale e acqua sufficiente a ottenere una crema.

2 Pulite il cavolo, riducetelo a striscioline e mescolatelo con i ribes. Mettete in un barattolino 1 cucchiaino di succo di limone, poca scorza grattugiata, 4 cucchiaini di extravergine, sale, pepe e qualche filo di erba cipollina tagliuzzato. Chiudete, agitate e condite l'insalata di cavolo e ribes.

3 Pelate le patate, tagliatele a fettine sottilissime con il pelapatate e quindi riducetetele a julienne finissima. Sgusciate gli scamponi lasciando attaccate le teste e le code, avvolgeteli con la julienne di patate pressandola bene tutto intorno perché resti attaccata e friggeteli in abbondante olio caldo girandoli delicatamente fino a doratura. Sgocciolateli su carta da cucina, salateli, pepateli e poi serviteli con accanto l'insalata di cavolo e ribes e la crema di cavolfiore a parte.

ASTICI IN SPUMA AL DRAGONCELLO CON FINOCCHI FRITTI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

4 astici surgelati di 400 g l'uno – 2 finocchi piccoli – 6 tuorli – 1 ciuffo di dragoncello – 1/2 cucchiaino di aceto – 1/2 cucchiaino di tabasco – qualche goccia di salsa Worcestershire – 50 g di farina – olio per friggere – sale – pepe

1 Lessate gli astici gettandoli in acqua bollente per 8-10 minuti; sgocciolateli. Lavate i finocchi, asciugateli e affettateli finemente. Infarinateli e friggeteli in olio caldo da ambo i lati fino a doratura. Sgocciolateli su carta da cucina, salateli e pepateli.

2 Raccogliete i tuorli e un pizzico di sale in una pentolina e sbatteteli con una piccola frusta. Sistemate la pentolina su un bagnomaria e continuate a sbattere delicatamente finché i tuorli risulteranno più chiari e soffici: durante questa operazione, unite l'aceto, tabasco e salsa Worcestershire, tutti poche gocce per volta. Regolate di sale e profumate con un pizzico di dragoncello tritato.

3 Scoprite la polpa degli astici staccando un pezzo di carapace e nappateli con poca salsa. Servite con i finocchi e il resto della salsa a parte.

GAMBERONI IN CROSTA DI COCCO CON SALSA PICCANTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

16 gamberoni – 40 g di cocco disidratato – 3 fette di pane in cassetta – 2 albumi – 2 scalogni – 1 ciuffo di cerfoglio – 1 cucchiaino di miele – 1/2 bustina di zafferano – 1 cucchiaino di amido di mais – 1/2 bicchiere di vino bianco – 2 dl di brodo – 40 g di burro – olio per friggere – sale – peperoncino in polvere – misticanza per accompagnare

1 Prelevate i carapaci e le teste dei gamberoni e tostateli in una casseruola con metà del burro: schiacciateli bene con una forchetta perché emettano gli umori. Sfumate con il vino, poi unite il brodo, portate a bollore e spegnete il fuoco.

2 Pulite gli scalogni, tritateli e soffriggeteli con il burro rimasto, un pizzico di peperoncino e un pizzico di sale. Aggiungete l'amido di mais mescolato con lo zafferano e stemperato in poca acqua fredda, quindi il miele e infine liquido di cottura dei carapaci filtrato. Fate addensare la salsina a fiamma dolce in modo che risulti cremosa, regolate di sale se necessario e profumate con qualche fogliolina di cerfoglio.

3 Tritate le fette di pane nel mixer e mescolate il mix con il cocco. Passate i gamberoni prima negli albumi leggermente sbattuti e poi nella panatura al cocco premendo bene per farla aderire bene. Friggete i gamberoni da ambo i lati in abbondante olio caldo e sgocciolateli su carta da cucina. Serviteli subito con sopra un po' di salsina e la misticanza accanto.



Pagina 29: piatto ovale in ceramica realizzato a mano e tovagliolo in ramè stampato Society Limonta, ciotolina in ceramica realizzata a mano Francesca Reitano.

Pagina 31: piatto da portata in ceramica realizzato a mano Society Limonta, posate in ottone da laRinascente.

Pagina 32: piatto irregolare in ceramica smaltata e calice in cristallo distr. da Livellara. Indirizzi a pagina 122

ARAGOSTA ALLA THERMIDOR

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
505 CAL/PORZIONE

2 aragoste surgelate di 800 g l'una
– 350 ml di latte – 80 g di burro
– 60 ml di panna – 50 g
di parmigiano reggiano Dop
grattugiato – 50 g di gruyère
grattugiato – 1 scalogno – 1 ciuffo
di prezzemolo – 1 ciuffo
di dragoncello – 1 cucchiaino
di senape in polvere – 2 cucchiari
di farina – 2 cucchiari di Cognac
– sale – pepe

1 Tritate lo scalogno e fatelo appassire con 20 g di burro e un pizzico di sale. Quando sarà quasi trasparente, sfumate con il Cognac e spegnete il fuoco. In un'altra casseruola, sciogliete 40 g di burro e tostatevi la farina mescolando con una frustina. Unite il latte, poco alla volta, sempre mescolando, e poi aggiungete la panna: fate addensare a fiamma dolcissima. Unite il soffritto di scalogni, la senape e il parmigiano; salate e pepate.

2 Tuffate le aragoste in acqua bollente per 12 minuti, sgocciolatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza: incidetele dalla coda alla testa con delle cesoie da cucina.

3 Estraete la polpa delle aragoste e tagliatela a pezzetti. Distribuite sul fondo dei gusci svuotati poca salsa alla senape, quindi unite nuovamente la polpa e coprite con il resto della salsa. Cospargete con il gruyère e il burro rimasto a fiocchetti e mettete sotto il grill fino a gratinatura. Cospargete con il prezzemolo e il dragoncello sminuzzati e servite.

GAMBERONI CON MAIONESE "BLOODY MARY"

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
655 CAL/PORZIONE

16 code di gamberoni – 200 g di maionese – 1 avocado – 1 arancia
– 8 foglie di lattuga – una manciata di spinacini – una manciata di rucola – 2 cucchiaini di tabasco
– 1 cucchiaino di salsa Worcestershire – 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
– 2 cucchiari di succo di limone – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mescolate la maionese con il tabasco, la salsa Worcestershire e il concentrato di pomodoro; regolate di sale. Pelate al vivo l'arancia, sbucciate l'avocado, lavate e asciugate la lattuga: tagliate i tre ingredienti a pezzetti, metteteli in una ciotola e teneteli da parte.

2 Condite gli spinacini e la rucola con pochissimo olio e mescolateli perché si unano uniformemente. Allargate le foglie su una placca foderata con carta da forno, coprite con un secondo foglio di carta da forno e appoggiatevi sopra un'altra placca in modo che le foglie rimangano ben stese. Infornate a 180° per 5 minuti, poi togliete la placca e la carta superiori e fate asciugare le foglie per ancora 2 minuti: dovranno risultare croccanti.

3 Infilate le code di gamberone con degli spiedi di legno partendo dalla coda, in modo che restino dritte. Scottatele in padella con pochissimo olio, prelevatele e fatele rotolare nelle foglie croccanti sbriciolate. Condite l'insalata di arancia, avocado e lattuga con un'emulsione preparata con il succo di limone, 4 cucchiari di olio e un pizzico di sale. Servitela con le code di gamberone e la maionese.



Parola di esperto

EX PESCATORE E OGGI RESPONSABILE DELLE PESCHERIE DI EATALY, NANDO FIORENTINI HA RISPOSTO AD ALCUNE NOSTRE CURIOSITÀ SUI CROSTACEI.

IN QUALI MARI SI PESCANO I CROSTACEI PIÙ BUONI?

TIRRENO, ADRIATICO E MEDITERRANEO IN GENERALE FORNISCONO ECCELLENZE PER TRE MOTIVI: I NUTRIENTI, IL PH DELL'ACQUA E LA TEMPERATURA. CONDIZIONI IDEALI RISPETTO A QUELLE DELL'ATLANTICO PER AVERE CARNI MORBIDE E DI GUSTO DELICATO, EQUILIBRATO.

IN INVERNO SI TROVANO CROSTACEI ITALIANI?
SÌ PER QUANTO RIGUARDA GAMBERI E SCAMPONI, CHE HANNO FERMI BIOLOGICI ESTIVI SECONDO LE ZONE. ARAGOSTE E ASTICE, INVECE, HANNO IL FERMO PESCA DA MARZO AD AGOSTO, QUINDI PER MANGIARE I NOSTRI DURANTE LE FESTE BISOGNA PRENDERLI CONGELATI.

E VALE LA PENA?

CERTO, BASTA TRATTARLI NEL MODO GIUSTO (COME SUGGERITO A PAGINA 30, n.d.r).

PERCHÉ BISOGNEREBBE CUOCERE ASTICI
E ARAGOSTE ANCORA VIVI?
PERCHÉ VIVENDO A BASSA PROFONDITÀ NON HANNO UN CARAPACE PARTICOLARMENTE STAGNO E APPENA MUOIONO PERDONO UMORI E SI SVUOTANO. GAMBERI & CO, INVECE, VIVONO PIÙ IN PROFONDITÀ, HANNO UN CARAPACE RESISTENTE E RESTANO PIENI ANCHE SE NON SONO VIVI.

Pagina 33: piatto da portata in porcellana con decorazioni blu da laRinascente, piattino da pane in ceramica distr. da Livellara.
Pagina 35: piatto in porcellana con decorazioni blu e oro da laRinascente, tovagliolo in lino leggero con bordo a giorno Society Limonta, decorazione foglia oro Paolo Mezzadri. Indirizzi a pagina 122





bisetti
Italy

MACINA CANNELLA
scopri-la e te ne innamorerai

Dal 1945 portiamo la qualità italiana nel mondo
www.bisetti.com



minestra MARITATA

RICCA E SAPORITA, È UNA STORICA
PIETANZA DI TRADIZIONE NAPOLETANA,
DOVE IL MIX DI VERDURE SI SPOSA
FELICEMENTE CON CARNI MISTE

testi di Paola Mancuso, in cucina Claudia Compagni,
foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi





Già dal nome, la *menesta 'mmaretata* suggerisce un connubio perfetto, che in questo piatto di antica tradizione partenopea vede le verdure sposarsi felicemente con carni miste e il loro brodo. Come in tutte le coppie ben riuscite, il segreto sta nel trovare il giusto equilibrio, che in questo caso riguarda i differenti sapori degli ortaggi, che vanno ben mixati, e la consistenza della preparazione finita. Diversamente dalle minestre conosciute del nord Italia, infatti, questo piatto proprio minestra non è, perché non c'è presenza di pasta o riso e non è per niente brodoso, ma *azzeccato*, cioè quasi asciutto.

Pochi matrimoni risultano così ben riusciti e duraturi, basti pensare che le sue origini più remote vengono fatte risalire addirittura nel *De Conquinaria* di Apicio, di epoca romana, che prevedeva una zuppa di piselli e carni varie. Alcuni studiosi della gastronomia meridionale la considerano poi discendente diretta della spagnola *olla potrida*, sorta di minestrone arricchito da carni e legumi, comparso sulle tavole patrizie napoletane nel 15mo secolo, con l'avvento degli Aragona. Nei Seicento, si trovano tracce di una preparazione simile descritta da Bartolomeo Zito come *pignato grasso* (pignatta grassa), un tripudio di carni: giovenca, cappone imbottito, gallina, salsicce cervellate, come se non bastasse arricchite da cacio, ossa e spezie, con l'aggiunta di "torsoli e foglie scelte nelle più tenere cime". Senza dubbio, un piatto riservato a pochi eletti. Nell'Ottocento, Ippolito Cavalcanti, nella seconda sezione del suo trattato di cucina, scritta in vernacolo napoletano e separata dal repertorio "borghese", ne descrive invece una versione meno opulenta, che in aggiunta a "carne de vacca, 'na bella gallina, prosutto e buccularo de puorco (guanciale), miezzo ruotolo de lardo", prevedeva "cappucce, torzelle e 'na scarolella". Un giro di boa, segno che la

ricetta, grassa e nutriente, aveva assunto connotati dichiaratamente più popolari. Alcuni accademici sostengono infatti che la minestra maritata sia nata nei vicoli di Napoli, fatta con ingredienti poveri come le "foglie" e tagli di carne a buon mercato, che potevano includere orecchie di maiale e altri scarti di macellazione.

Nella cucina partenopea, e in generale campana, la minestra maritata è stata a lungo il piatto della domenica, lungo e laborioso, per poi cadere nell'oblio per decenni. Basti pensare che negli anni Sessanta, Carola Francesconi, autrice del ricettario napoletano più completo dopo quello di Cavalcanti, scriveva che "questa meravigliosa minestra... ha purtroppo fatto il suo tempo". Oggi, debitamente sgrassato ed evoluto, questo cult della cucina partenopea ha ritrovato consenso: per i napoletani è irrinunciabile nelle feste più sentite, come Natale e Pasqua, e perché no, anche come comfort food invernale.



BERE GIUSTO

LA BELLEZZA DI QUESTA RICETTA È NELL'EQUILIBRIO DELLE DIFFERENTI INTENSITÀ, PER QUESTO MOTIVO SCEGLIAMO UN VINO DI CARATTERE, DAL PASSO AUTOREVOLE E DALLA STOFFA BEN DISTESA, DOTATO DI UN PROFUMO MULTIFORME, ABILE A PENETRARE LA STRATIFICATA E DIFFERENTE FIBRA DELLE CARNI E A DUETTARE CON LA VARIETÀ DEI VEGETALI; L'AGLIANICO IRPINO REALIZZATO DALL'AZIENDA AGRICOLA IL CANCELLIERE IN UNA VERSIONE NON TROPPO TANNICA HA IL POTERE DI QUALIFICARE IL BRODO E RENDERLO IL COLLANTE CHE TIENE INSIEME TUTTI GLI INGREDIENTI. UN CONNUBIO PERCETTIBILE PROPRIO NEL VORTICOSO RICHIAMO DELLE SENSAZIONI FINALI, QUANDO LA MINESTRA MARITATA RESTITUISCE LA SUA RICCHEZZA TANTO RADICALE QUANTO INIMITABILE.

INTERVISTA



La vera tradizione napoletana

MASSIMO DI PORZIO, TERZA GENERAZIONE DELLA FAMIGLIA, È IL DIRETTORE DEL RISTORANTE UMBERTO, IL NOME DEL NONNO CHE NEL 1916 APRÌ IL LOCALE COME BOTTIGLIERIA CON CUCINA, OGGI DIVENTATO BALUARDO DELLA CUCINA DI TRADIZIONE. NEL 2004 IL RISTORANTE (UMBERTO.IT) È ENTRATO NELLA ROSA DEI LOCALI STORICI D'ITALIA E DA ANNI SLOW FOOD GLI ASSEGNA LA PRESTIGIOSA CHIOCCIOLA NELLA GUIDA OSTERIE D'ITALIA.

LA MINESTRA MARITATA È UNA DELLE VOSTRE SPECIALITÀ

SÌ, LA PREPARIAMO DA NOVEMBRE FINO A GENNAIO, PER I NAPOLETANI È IL PIATTO IRRINUNCIABILE DEL NATALE. ALCUNI LA GUSTANO ANCHE A PASQUA, MA DOPO MARZO NON È PIÙ DISPONIBILE LA TORZELLA RICCIA, CHIAMATA ANCHE "CAVOLO GRECO", CHE NOI USIAMO. È UN'ANTICA VARIETÀ LOCALE, COLTIVATA NELLA PROVINCIA DI NAPOLI E DA POCO PRESIDIO SLOW FOOD.

QUALI ALTRE VERDURE USATE?

CICORIA, SCAROLELLE (SCAROLA PICCOLA), VERZA, BORRAGINE, BROCCOLO NERO E BIETOLE, PER UN TOTALE DI SETTE ORTAGGI. L'IMPORTANTE È LA LORO PROPORZIONE, IN MODO CHE I GUSTI SI BILANCINO: IL SAPORE FORTE DEI CAVOLI NON DEVE PREDOMINARE SULLA DOLCEZZA DELLE SCAROLE E DELLE BIETOLE. PER VIA DELLE CONSISTENZE DIVERSE, LE SBOLLENTIAMO SEPARATAMENTE, POI LE PASSIAMO IN ACQUA E GHIACCIO PER MANTENERNE IL COLORE. QUINDI, LE ASSEMBLIAMO CON LE CARNI SMINUZZATE E IL BRODO FREDDO E LE FACCIAMO CUOCERE PER MEZZ'ORA. SERVIAMO LA MINESTRA CALDA, CON PARMIGIANO E NON PECORINO, DI SAPORE TROPPO FORTE.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI
CHE OFFRONO QUESTA
E ALTRE SPECIALITÀ
TRADIZIONALI PARTENOPEE.

UMBERTO

Via Alabardieri 30/31, Napoli,
tel. 081418555
NELL'ELEGANTE QUARTIERE
CHIAIA, NEL CENTRO
STORICO, È IL LOCALE DI
MASSIMO DI PORZIO. NELLA
SALA RISTORANTE, CON
FOTO DI FAMOSI AVVENTORI,
SI GUSTANO PIATTI STORICI
DELLA TRADIZIONE: TRA I
PRIMI, OLTRE ALLA MINESTRA
MARITATA, VALE L'ASSAGGIO
LA "GENOVESE" (ZITI CON
SUGO DI CIPOLLE RAMATE
COTTE A LUNGO CON CARNE
DI MANZO); PER SECONDO,
POLPETTE AL RAGÙ DI
NONNA ERMELINDA O
BACCALÀ, FRITTO E POI
PASSATO IN FORNO. TRA I
DESSERT, CAPRESE, BABÀ E
TIRAMISÙ (TIRAMISÙ FATTO
CON BABÀ, CREMA DI LIMONI
DI SORRENTO E NOCCIOLE
DI GIFFONI). AMPIA LA
SCELTA DI PIZZE
NAPOLETANE, CLASSICHE
O STAGIONALI.

LO STUZZICHINO

Via Deserto 1, Sant'Agata
sui Due Golfi (Na), tel. 0815330010
NEL CENTRO DEL PAESE,
IN UN AMBIENTE
PIACEVOLMENTE FAMILIARE,
SI GUSTANO RICETTE DEL
TERRITORIO, CON AMPIO
SPAZIO AL PESCATO LOCALE.
NON MANCANO PIATTI DI
TERRA CASALINGHI COME
PASTA E PATATE E MINESTRA
MARITATA, CON VERDURE
DELL'ORTO DI PROPRIETÀ.

DA GIANNI

Via Abate Andrea, San Leucio
del Sannio (Bn), tel. 082445121
PIZZERIA RISTORANTE CHE
IN UN AMBIENTE SEMPLICE
OFFRE PIATTI DELLA
TRADIZIONE, A BASE DI
VERDURE DELL'ORTO DI
PROPRIETÀ O DI AZIENDE
LOCALI. LA MINESTRA
MARITATA È "ALL'ANTICA",
CON PIEDE DI MAIALE,
PANCETTA E SALSICCIA.



MINESTRA MARITATA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI

mezza gallina già pulita – 500 g di corazza
(reale o biancostato) di manzo – 250 g di
salsiccia napoletana in un solo pezzo – osso
di prosciutto (facoltativo) – 2,4 kg tra bietoline,
scarole piccole, cicoriette e borragine in uguale
quantità – 600 g tra torzelle e broccoletti
neri – 1 carota – 1 cipolla – 1 costa di sedano –
parmigiano reggiano Dop grattugiato – sale –
pepe nero in grani

1 Preparate il brodo. Lavate la mezza
gallina e pulite la carota, il sedano e la
cipolla. Metteteli in una capace pentola con
abbondante acqua fredda insieme alla carne
di manzo, la salsiccia, l'osso di prosciutto, se
lo usate, sale e qualche grano di pepe. Portate
a ebollizione e cuocete a fuoco basso per un
paio d'ore, eliminando man mano la schiuma
con un mestolo forato.

2 Al termine, sgocciolate le carni dal brodo
e trasferitele in una ciotola.

3 Sfilacciate la polpa della gallina, riducete
a pezzetti il manzo e tagliate a rondelle la
salsiccia.

4 Filtrate il brodo attraverso un colino a
maglie strette, lasciatelo raffreddare in modo
che il grasso si solidifichi ed eliminatelo.

5 Intanto, mondate e lavate bene le verdure.
Scottatele separatamente in acqua bollente
salata e scolatele bene.

6 Riportate il brodo a ebollizione,
immergetevi le verdure e le carni preparate,
spegnete e lasciate riposare la minestra
per circa mezz'ora. Distribuitela nelle ciotole
individuali e completate con il formaggio
grattugiato.



*...quelle che profumano
di grano*

Fai come Orietta Berti: apri Le Farine Magiche, annusale e lasciati trasportare dal loro profumo.

Le Farine Magiche... Le uniche che profumano di grano. Il segreto è l'esclusiva farina madre: un ingrediente altamente aromatico frutto della fermentazione di farina da grano antico e acqua infusa con erbe aromatiche, piante e germe di grano.

Trento Classico

SPUMANTE DAL CARATTERE ASCIUTTO, SI COMPLETA NELLA GRADUALITÀ DELLE TRE TIPOLOGIE: LA VERSIONE BASE COMPAGNA IDEALE DI UN APERITIVO, QUELLA MILLESIMATA IDEALE PER PIATTI PIÙ COMPLESSI E, DA VENDEMMIE ECCEZIONALI, LA RISERVA CHE AMBISCE A INVECCHIARE

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



SALMONE MARINATO CON
"MAIONESE" DI SEDANO
RAPA AL CURRY

pag. 48

l'abbinamento

L'ASSENZA DI INGREDIENTI ACIDULI, COME AGRUMI E ACETO, FACILITA IL COMPITO DEGLI SPUMANTE CHE, ALTRIMENTI, SI TROVEREBBERO IN COMPETIZIONE A CHI PUNGE DI PIÙ. TUTTAVIA NON VA SOTTOVALUTATA LA COMPLESSA SPEZIATURA CHE COINVOLGE LA MAIONESE E SULLA QUALE IL TRENTO CLASSICO IN VERSIONE BRUT RIFINISCE IN UN'AZIONE CHE SEMBRA UN DELICATO RIFLESSO. IL **CESARINI SFORZA** È IL PIÙ CAUTO, AVVOLGE IL RICORDO DELLA MATERIA APPENA PASSATA IN BOCCA, NON POSSIEDE UNA PARTICOLARE SALINITÀ E SI AFFIDA A QUELLA DEL PESCE. LA MAGGIORE PERSISTENZA DELL'**ALTINUM BRUT DI ALDENO** PORTA IN DOTE UN CONFRONTO PIÙ SERRATO TRA LA COMPONENTE GRASSA DEL CIBO E LA TENSIONE DELLO SPUMANTE, ABILE A NON SUPERARE MAI LA LINEA IMMAGINARIA TRA ASCIUTTEZZA E BRUTALITÀ. LA DUTTILE ELEGANZA DEL **BRUT DI REVÌ** HA SUCCESSO SULLA POLPA DEL SALMONE, TANTO DA ESSERE IL MIGLIORE A FARNE USCIRE LA SAPOROSA MORBIDEZZA.

A sinistra: piatto di Broggi, ciotolina di Petra Sarda. A pagina 46: piatto e posata di Broggi, calice di Zafferano Italia, vassoio di KnIndustrie. A pagina 47: vassoio di Wedgwood. Indirizzi a pagina 122

Le chiamano "bollicine di montagna", slogan efficace quanto verace per spiegare il valore di un territorio dalla vocazione cristallina, intuita sin dagli inizi del Novecento da Giulio Ferrari, il primo a cogliere un potenziale senza pari. Il Trentino ha costruito la sua credibilità di regione capace di produrre gli spumanti su due fattori principali: la conformazione geologica, composta da calcare e silice che donano un'inconfondibile sapidità minerale, e la presenza delle montagne. Quest'ultimo dettaglio non va inteso solo dal lato altimetrico dei vigneti, che pure possono raggiungere i 900 metri sul livello del mare, ma anche per come le vette che circondano la valle dell'Adige influenzano la maturazione dei frutti. Il primo effetto è l'escursione termica quotidiana che ha il potere di arricchire gli acini col tepore

mediterraneo di giorno – il Lago di Garda è protagonista di questa attrazione calorica – e di consolidarne la finezza odorosa col fresco alpino di notte. Il secondo effetto è la pendenza dei vigneti che ricevono la luce con un'angolazione che favorisce una finissima fotosintesi clorofilliana.

Le condizioni naturali del territorio hanno contribuito a creare una scuola spumantistica che ha il suo centro nell'Istituto di San Michele all'Adige, oggi Fondazione Mach. È qui che si sono formati gli interpreti più bravi, le stesse persone che hanno contribuito nel 1984 alla nascita dell'Istituto Trento Doc, l'associazione che tutela il marchio e il metodo del Trento Classico. Si parla di "metodo classico" per indicare la modalità con la quale nasce lo spumante.

segue >

RISOTTO CON GAMBERONI, RADICCHIO E BURRO ALL'ACETOSA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
525 CAL/PORZIONE

16 gamberoni – **1,5 l di brodo vegetale**
– **320 g di riso Vialone nano** – **1/2 bicchiere di Trento classico** – **1 scalogno**
– **2 cespi di radicchio rosso di Treviso tardivo** – **1 mazzetto di acetosa**
– **1 cucchiaino di aceto bianco** – **burro** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Sgusciate i gamberoni, eliminate il filetto nero con uno stecchino e saltateli in uno wok con un filo di olio, salate e pepate, poi trasferiteli in un piatto. Mondate il radicchio, tagliate le radici a spicchi sottili e i cespi a tocchetti, quindi fateli saltare in padella con due cucchiaini di olio; salate e sfumate con l'aceto e metà del Trento classico, cuocete per altri 3 minuti e togliete da fuoco.

2 Portate a ebollizione il brodo in un pentolino. In una casseruola soffriggete lo scalogno tritato con una noce di burro, tostate il riso nel condimento, portatelo a cottura con il brodo caldo, aggiungendo un mestolo alla volta.

3 Nel frattempo tritate finemente metà dell'acetosa e lavoratela con 30 g di burro morbido e una presa di sale. A metà cottura del risotto aggiungete il radicchio e verso fine cottura la metà dei gamberi tagliati a pezzetti. Regolate di sale e di pepe. Mantecate il risotto con il burro all'acetosa, servitelo con una guarnizione di gamberi e foglie di acetosa rimanenti.



l'abbinamento

LA RICETTA SI COMPONE DI DELICATI EQUILIBRI, PENSIAMO ALL'AMARICANTE DEL RADICCHIO CON LA ROTONDA TENACIA DELL'ASTICE, OPPURE AL BURRO CON LA VIVEZZA DELL'ACETOSA, MATRIMONI DEI QUALI IL RISOTTO E LO SPUMANTE, SIA QUELLO USATO IN COTTURA SIA QUELLO SERVITO A TAVOLA, SONO TESTIMONI ATTIVI CHE CONTRIBUISCONO ALLA RIUSCITA DELLE PREMESSE. IL PIÙ CORAGGIOSO È IL **DISIO DI SPAGNOLLI**, DAL NERBO VIPERINO COME L'AVREBBE DESCRITTO VERONELLI, E GUADAGNA SULLA PERSISTENZA DEL CIBO SENZA

FARE PRIGIONIERI, MA FORSE PERDENDO UN PIZZICO DI IDENTITÀ. IL **DOSAGGIO ZERO DI MICHELETTI** NON È DA MENO IN QUANTO A CARATTERE ASCIUTTO E DIRITTO, AD AIUTARLO È LA FORZA DELL'ALCOL CHE FA DA SPLENDIDA MEDIATRICE. IL **DOSAGGIO ZERO DI BALDESSARI** PROVA A GIOCARE UNA PARTITA DIVERSA: EVOKA IL BURRO TRA I SUOI PROFUMI E PRENDE TEMPO. QUESTO CONSENTE ALLA PERSISTENZA DEL CIBO DI ESPANDERSI COMPLETAMENTE PRIMA CHE IL VINO FACCIA LA SUA PARTE NEL RINNOVARNE IL DESIDERIO.

Le varietà ammesse nella produzione del vino base sono innanzitutto lo Chardonnay, che trova in Trentino un habitat particolarmente favorevole; poi in misura minore il Pinot Bianco, prezioso per la sua vena delicata, e due uve rosse vinificate in bianco: il Pinot Nero, celebrato per la sua eleganza, e il Pinot Meunier, notevole per la consistenza del sapore. I grappoli di ciascun vitigno vengono raccolti a maturazione avvenuta, dopo la pressatura soffice fermentano separatamente e solo in un secondo tempo vengono riuniti attraverso un taglio studiato con cura per dare al prodotto finito l'impronta della Casa. Costituita questa "massa" principale, in primavera si aggiungono nuovi lieviti

e zuccheri e avviene l'imbottigliamento, in modo che possa cominciare in ciascuna bottiglia una nuova trasformazione che porterà un po' di alcol e, soprattutto, l'anidride carbonica che sarà assimilata dopo un affinamento di almeno 15 mesi, chiamato "presa di spuma". Prima della messa in commercio, attraverso una pratica chiamata "sboccatura", dallo spumante vengono prelevate le fecce della seconda fermentazione e, a quel punto, è pronto per il mercato. Questo è il Trento Classico Brut, ottenuto da sole uve trentine, che possiamo considerare la versione "base" di ogni cantina. È uno spumante che si beve in modo spensierato, compagno ideale di un aperitivo ha una sua peculiare gen-



CAPPONE ALLA STORIONA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
35 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
720 CAL/PORZIONE

1/2 cappone – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 cipolla – 1 mazzetto di timo e rosmarino – 2 chiodi di garofano – 2 cucchiaini di aceto balsamico – 25 g di fogli di gelatina – 1 tartufo nero da 30-40 g – 200 g di maionese – sale – pepe

1 Mondate gli ortaggi e riuniteli con gli aromi in pentola con acqua salata in ebollizione. Immergete il cappone nel brodo e cuocetelo a fuoco dolce per 1 ora e 30 minuti. Spegnete e lasciatelo raffreddare nel brodo. Poi dissostatelo, eliminate il grasso e conditelo con sale e pepe. Sgrassate il brodo e prelevatene 1 litro.

2 Ammorbidite i fogli di gelatina in acqua fredda, scolateli, strizzateli e scioglieteli sul fuoco con qualche cucchiaino di brodo. Fuori dal fuoco aggiungete il brodo tenuto da parte, l'aceto balsamico e trasferite in frigo a raffreddare. Pulite il tartufo con uno spazzolino umido, grattugiate le estremità e mescolatele con la maionese.

3 Tagliate a fettine il resto del tartufo. Versate un velo di gelatina sul fondo di uno stampo da terrina e fate raffreddare. Disponete 5 fette di tartufo sul fondo, velate con poca gelatina e rimettete in frigorifero. Riempite lo stampo con il cappone, alternando la carne ad altre fettine di tartufo. Coprite con la gelatina e fate raffreddare per alcune ore. Sformate la terrina e servitela a fette spesse con la maionese tartufata.

l'abbinamento

IL BRODO, DIVENUTO GELATINA, È IL COLLANTE IDEALE PER METTERE ALLA PROVA LA COMPLESSITÀ DEI TRENTO CLASSICO IN VERSIONE RISERVA. LA PROGRESSIONE DI QUESTI SPUMANTE DALLA FISIONOMIA PIÙ FLESSUOSA, MA NON MENO INCISIVA, È LA CHIAVE PER COMPRENDERNE IL SUCCESSO. **L'ERMINIA SEGALLA DI PISONI** È

IL PIÙ SECCO DEI TRE: QUESTO RENDE DIRETTO IL CONTRASTO CON LE PARTI GRASSE, SUPERATO IL QUALE SI ASSISTE ALLA VIRTUOSA FUSIONE TRA L'EREDITÀ DEL VINO E QUELLA DEL TARTUFO. **IL MADAME MARTIS** HA TUTTE LE QUALITÀ PER RIUSCIRE: GRADUALITÀ E AMPIEZZA ODOROSA, CORPO BEN SCOLPITO E VERVE SALINA; L'INCONTRO CON

IL CAPPONE È UN DESTINO INEVITABILE, COME SE FOSSE PROMESSI PRIMA ANCORA DI VEDERE LA LUCE. L'ESITO DELL'ACOSTAMENTO CON LA **RISERVA LUNELLI DI FERRARI** CORRE SUL FILO DELLA CONDIVISIONE: IL PIATTO E LO SPUMANTE SI RICHIAMANO A VICENDA E LA TATTILITÀ DEL SECONDO È LA PIÙ FINE SULL'ARMONIA DELLA GELATINA.

tilezza per come affronta la lingua con un perlage tenero e cremoso, così da poterlo abbinare ad antipasti di mare, crudi e cotti, a combinazioni vegetariane dove tenacia e cedevolezza s'incontrano felicemente. Dai vigneti migliori, da annate riuscite e dopo almeno 24 mesi di affinamento nasce il Trento Classico Millesimato, sovente messo in commercio nella versione "Pas dosé" che sta a indicare una secchezza completa e priva di zuccheri residui. Una tale determinazione gustativa serve piatti più complessi e stratificati. Per esempio le paste ripiene, sia di pesce sia di carne, sulle quali questo spumante di carattere sa arrivare in fondo senza perdere mai la sua singolare compostezza,

così come con le terrine formate da pesci diversi. Col medesimo temperamento affronta le ostriche gratinate e le minestre di pesce della cucina internazionale. Le vendemmie eccezionali sono onorate dalla produzione della versione Trento Classico Riserva, in commercio dopo almeno 36 mesi di affinamento sui lieviti, che più spesso sono il doppio o il triplo, a conferma dell'importanza del vino base che ha il pregio di migliorare con l'invecchiamento e raggiungere una formidabile complessità. È questo il vino che sposa con la stessa ragguardevole ricercatezza i tortellini emiliani in brodo di cappone e il filetto in crosta, il caviale e il pollame nobile cucinato con una ricetta di stampo mediterraneo.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Trento Doc Brut Cesarini Sforza
0461 382200, € 19
Trae origine dallo Chardonnay piantato sulle colline di Avisio, matura 24 mesi prima di vedere la luce e si accosta agli involtini di pasta fillo con gamberi e curry.



Altinum Brut Cantina Aldeno
0461 842511, € 25
Elaborato da una base di Chardonnay e Pinot Nero coltivati in regime biologico, è un Trento Classico salino e persistente, adatto al confronto con la torta di patate Trenenec.



Brut 2017 Revi
346 6651853, € 22
Ideale sintesi di Chardonnay e Pinot Nero allevati ad Aldeno, si distingue per un naso avvolgente e un sapore sostanzioso e versatile, merita la classica fusione tra cavolo e lardo.



Disio Extra Brut 2016 - Spagnolli
346 0120817, € 45
La sua singolarità è essere un raro caso di Pinot Nero in purezza; poi il ridotto residuo zuccherino ce lo consegna pronto per una polenta con montasio e acciughe.



Man283 Dosaggio Zero 2016
Giuliano Micheletti
0461 912995, € 28
È 100% Chardonnay nella pergola trentina, la sua tensione e la totale asciuttezza si misurano su un risotto elaborato con lo stesso vino e l'aragosta.



Pfaffe Dosaggio Zero - Marco Baldessari
348 7036739, € 22
È solo Chardonnay coltivato in regime biologico, si segnala per il profumo ricercato e il gusto diritto che incontrano le tagliatelle con finferli e speck.



Riserva Erminia Segalla Extra Brut 2013 - Pisoni
0461 564106, € 50
Chardonnay che matura almeno 80 mesi in bottiglia la complessità odorosa; il sapore gentile sposa piatti della cucina internazionale come l'aspic di pollo.



Madame Martis Riserva Brut 2011
Maso Martis
0461 821057, € 100
Da Chardonnay, Pinot Nero e Meunier attraverso un'articolata vinificazione, si esprime nell'attacco gustativo da provare sul prosciutto cotto in crosta.



Riserva Lunelli Brut 2012 - Ferrari
0461 972331, € 39
Lo Chardonnay di lunga maturazione in bottiglia produce uno spumante modello di accuratezza, sa prendere possesso del palato e aspetta una lombata di maiale al rafano.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

PIÙ FRESCO, GENTILE E FACILE DA BERE IL TRENTO CLASSICO BRUT IN VERSIONE "BASE" SI SERVE A 8-10°, COSÌ DA COGLIERE PIENAMENTE IL LATO APPENA MORBIDO. IL MILLESIMATO È OTTENUTO DALLE PARTITE

MIGLIORI DELL'ANNATA, QUINDI RICHIEDE DI ESSERE SERVITO A 10-12°, COSÌ DA APPREZZARE LA SUA MAGGIORE CORPOSITÀ E LA PRONUNCIATA SECCHIEZZA. L'AMBIZIOSA VERSIONE

RISERVA NON SI DISCOSTA DALLE ESIGENZE DEL PRECEDENTE, AGGIUNGIAMO CHE PUÒ SCALDARSI NEL CALICE E LIBERARE LA SUA COMPLESSITÀ SENZA PERDERE COMPOSTEZZA.



SALMONE MARINATO CON "MAIONESE" DI SEDANO RAPA AL CURRY

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE
30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

1 filetto di salmone da 700 g con la pelle e senza spine (verso la coda)
– 1 mazzetto di coriandolo
– 1 cucchiaino di curcuma –
60 g di sale marino integrale –
50 g di zucchero di canna – 2 cucchiaini di vodka o gin – 300 g di sedano rapa – 1/2 cucchiaino di curry – 120 g di panna acida densa – 1/2 limone – pane misto di segale e ai semi – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Appoggiate il salmone su un vassoio coperto da alluminio e carta da forno. Mescolate in una ciotola zucchero, sale, curcuma, vodka e metà del succo di limone. Versate la preparazione sul pesce, massaggiatelo con la mano e pepate. Distribuite su tutto il filetto una manciata di coriandolo.

2 Coprite il salmone con la carta forno e poi con l'alluminio, appoggiate sopra un altro vassoio con dei pesi e ponete in frigo per 24 ore. Togliete il salmone dagli involucri, asciugatelo, grattate con il dorso del coltello la marinata e il coriandolo, massaggiatelo con un filo d'olio e affettatelo sottilmente.

3 Tagliate a dadini il sedano rapa e rosolatelo in padella con un cucchiaino di olio; aggiungete il curry, una tazza d'acqua, regolate di sale e cuocete finché il sedano risulterà tenero. Versatelo nel bicchiere del mixer a immersione e frullatelo a crema, aggiungete a filo un cucchiaino di olio continuando a mixare, incorporate la panna acida in due volte e il succo di limone rimasto. Servite il salmone marinato con crostini di pane tostato caldo e la "maionese" di sedano rapa.

SALAME
CREMONA IGP
si distingue per
LA SUA BONTÀ



La gola per noi non è un peccato.

WWW.SALAMECREMONA.IT

STEFANO GRANDI CI ACCOGLIE ALLA SUA
TAVOLA E CI OFFRE UN MENU D'ECCEZIONE
CHE SA DI FESTA E DI FAMIGLIA

testi e cura di Cristiana Cassé, ricette dello chef Stefano Grandi, foto Laura Spinelli, styling Stefania
Aledi, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia Lella Gasperoni per la collaborazione

Capodanno *a casa della*



TRIONFO DI GAMBERI
ALLA CATALANA
CON SALSA DI SENAPE
E POMODORO SECCO

pag. 57



chef

PACCHERI CON RAGÙ
DI MAIALE AL POMODORO,
CREMA DI LATTE E PISELLINI

pag. 58



MEDAGLIE DI TACCHINO
E FEGATO CON MANDARINO
CARELLATO

pag. 57



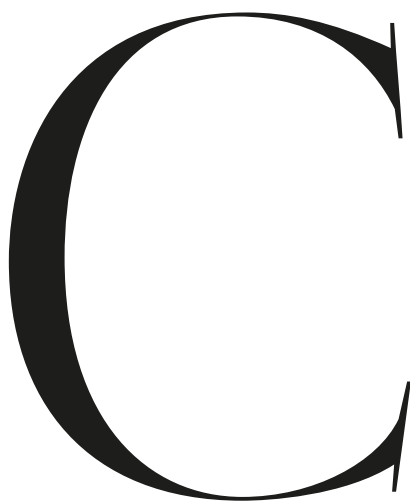
PANINO DI COTECHINO CON
MAIONESE AL CREN E VERZA

pag. 57

Nel cuore di Milano

STEFANO GRANDI (A DESTRA), CHE CI HA PREPARATO QUESTO MENU, È LO CHEF EXECUTIVE E COMPROPRIETARIO, CON ANGELO MANDELLI, DE IL SANTA, UN BISTRÒ DALLE GRANDI VETRATE AFFACCiate SUL QUARTIERE GIOIA DI MILANO; UN POLO GASTRONOMICO IN CONTINUA EVOLUZIONE. DAL 2012 OSPITA (PROPRIO SOTTO IL PALAZZO DELLA REGIONE) QUESTO LOCALE MODERNO E ACCOGLIENTE, CHE PORTA NEL MENU UN CONSISTENTE OMAGGIO ALLA TAVOLA MENEGHINA. STEFANO GRANDI HA LAVORATO IN CUCINE STELLATE, IMPARANDO L'ARTE DA SADLER, AIMO E NADIA, PAOLA BUDEL E ROMANO TAMANI, "CHE PORTO SEMPRE NEL CUORE". NEL 2016 IL SANTA È STATO SELEZIONATO DALLA GUIDA DEL GAMBERO ROSSO PER I MIGLIORI RISTORANTI DI MILANO.





chef Stefano ha una capacità straordinaria nell'omaggiare la cucina regionale italiana e nell'interpretarla con magistrale creatività senza renderla inaccessibile. E proprio da questo è nata la lunga collaborazione con Sale&Pepe, che lo ha visto rea-

lizzare per noi lezioni, show cooking e quest'anno anche una serie di 50 video ricette per il nostro salepepe.it. "Ho imparato a cucinare da piccolo guardando la nonna, le mie ricette prendono vita da lì: porto con me una cucina che è senso dell'attesa, dello stare a guardare per ore che il ragù venga pronto. La tavola per me è Famiglia". Da questo senso del ricordo, unito alle radici venete e siciliane dei suoi genitori e a un'anima milanese (la città dove è cresciuto e ha imparato) origina questo menu d'eccezione.

Si inizia con un antipasto di gamberoni "perché a Capodanno ci vogliono anche ingredienti preziosi": è una catalana con i pomodori e il sedano, ma il condimento porta un po' al Nord, con la salsa di senape, e un po' al Sud, con il pesto di pomodori secchi. Poi arriva l'immancabile patè, che qui è racchiuso in medaglioni di tacchino ed è completato da un mandarino caramellato: per un risultato dolce-salato che rasenta il divino. A seguire ecco il cotechino, re della tavola di fine anno, che invece di far da secondo piatto e di accompagnarsi alle lenticchie, partecipa a un mini panino, di quelli che uno tira l'altro, con le verze e una pungente salsa al cren. A questo punto, tra una chiacchiera e l'altra, si pone un'ardua scelta: servire il pinzimonio come ultima entrée oppure dopo il primo piatto per

distrarre il palato dall'arrivo del secondo? A voi la sentenza. Di sicuro c'è che puntarelle, finocchi e arance conditi con una salsa alle acciughe, aglio e succo d'agrumi sono deliziosi: quandunque decidiate di metterli in tavola vi piaceranno tanto.

Mentre prosegue il convivio in un entropico avvicinarsi di complimenti al menu e propositi per l'anno nuovo, su invito dello chef ci si ferma per un brindisi: che non è dedicato, bada bene, al Capodanno, ma ai paccheri in arrivo dalla cucina. "I paccheri sono la pasta della festa e della famiglia". E se nel formato troviamo il Sud Italia, nel sugo rieccoci al Nord: ricorda infatti il ragù rosso con i piselli, solo che qui c'è il carré di maiale cotto per 3 ore nel pomodoro e una deliziosa crema di latte. Un piatto adatto agli inverni e ai capodanni di tutti i luoghi. Ma eccole, finalmente, le lenticchie, le piccole porte-bonheur, che siccome sono tante auspicano prosperità. Separate di poche lunghezze dal compagno di sempre, il cotechino, accolgono trionfalmente l'astice, irrorato con una bisque al Brandy e dei croccanti carciofi fritti interi. Accanto c'è anche un delizioso purè di patate e topinambur: e qui leggiamo un omaggio al papà dello chef, dato che il Veneto è forse il maggior produttore italiano di queste squisite radici.

Tra un tintinnare di calici e l'altro, arriva l'atteso momento del dessert: c'è la torta rovesciata di mele con il tocco geniale del timo e e la crema al mascarpone (tenetene un po' anche per il panettone che la esige per legge), e poi il gran finale: la torta alla glassa rosa con un cuore di lamponi in gelatina e un'indimenticabile mousse di cioccolato bianco. È inutile mentire: non è facile da realizzare, ma assaggiarla è quanto di meglio si possa fare a mezzanotte, in bilico tra il vecchio e il nuovo.

MENU

Trionfo di gamberi
PREPARATE PESTO, SALSA E GAMBERI IL GIORNO PRIMA E ASSEMBLATE ALL'ULTIMO.

Medaglie di tacchino e fegato
CUCINATE TUTTO IL GIORNO PRIMA E ALLESTITE AL POMERIGGIO.

Panino di cotechino
COME PER LE MEDAGLIE.

Pinzimonio
REALIZZATE LA SALSA IL GIORNO PRIMA E PREPARATE LE VERDURE ALL'ULTIMO.

Paccheri al ragù
CUCINATE RAGÙ E CREMA 1-2 GIORNI PRIMA.

Astice, lenticchie e carciofi fritti
PREPARATE TUTTO AL POMERIGGIO. ALLA SERA, RISCALDATE A BASSA TEMPERATURA IN SINGOLI COMPONENTI E POI ASSEMBLATELI.

Purè
FATELO AL POMERIGGIO. RISCALDATELO UNENDO POCO LATTE.

Tarte tatin
POTETE CUCINARE TORTA E CREMA AL MATTINO (LA CREMA VA TENUTA IN FRIGO).

Torta in rosa
PREPARATELA LA SERA PRIMA E CONSERVATELA IN FRIGO. DECORATELA ALL'ULTIMO.

Consigli d'autore

IL MENU DI QUESTE PAGINE È STUDIATO PER UN CONVIVIO IMPORTANTE, CHE PREVEDE UN'INTERA SERATA A TAVOLA IN UN SUSSEGUIRSI DI PORTATE. LE DOSI SONO PER 4 PERSONE (FATTA ECCEZIONE PER LE TORTE CHE ARRIVANO A 8, IN PREVISIONE DI QUALCHE BIS) E SONO ABBONDANTI. SE CUCINATE TUTTE LE RICETTE, POTETE SPENDERLE ANCHE PER 6 PERSONE: AVRETE PORZIONI PIÙ PICCOLE, MA COMUNQUE PIÙ CHE SUFFICIENTI. SE GLI INVITATI INVECE SONO DI PIÙ, ABBIATE CURA DI AUMENTARE LE DOSI IN PROPORZIONE: LO CHEF LE HA CALIBRATE CON PRECISIONE PER UNA PERFETTA RIUSCITA. VALE SOPRATTUTTO DOVE CI SONO UOVA O ALBUMI (ESPRESSI IN PESO) PER CREME E MOUSSE: È BENE ACQUISTARLI NEI BRICK IN VENDITA NEI SUPERMERCATI PER DOSARLI MEGLIO E ANCHE PERCHÉ SONO PASTORIZZATI: ALLUNGANO LA VITA DELLE CREME FINO A UNA SETTIMANA.



PINZIMONIO DI PUNTARELLE,
FINOCCHI, ARANCE
E PESTO D'ACCIUGA

pag. 57





PURÉ
DI TOPINAMBUR
E PATATE
pag. 58

ASTICE, LENTICCHIE
E CARCIOFI FRITTI
pag. 58

BERE GIUSTO

L'ENOLOGIA DEGLI ULTIMI TRENT'ANNI HA PORTATO IN DOTE VINI PIÙ VERSATILI, IN GRADO DI PLASMARE ACCOSTAMENTI COMPLESSI E DI AGIRE CON SUCCESSO SU PIANI DIVERSI E NELLO STESSO TEMPO. IL PROSECCO DI VALDOBBIADENE E CONEGLIANO, NELLA VERSIONE "COL FONDO", QUINDI OTTENUTO DA UNA RIFERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA, È LA SPECIALITÀ CAPACE DI UNIRE TRADIZIONE E MODERNITÀ, SOSTANZA ESPRESSIVA E FINEZZA NEL TOCCO, TANTO DA PASSARE SUI GAMBERI, SUL TACCHINO E IL FEGATO E SUL COTECHINO SFRUTTANDONE

L'EREDITÀ AROMATICA E LE DIFFERENTI TATTILITÀ. COMPIUTA LA PAUSA DEL PINZIMONIO, SUL QUALE NON SERVE ALCUN VINO, UN GRILLO DI MARSALA È IL BIANCO DI PERSONALITÀ PER AFFRONTARE PRIMA IL TAGLIO FRESCO E CREMOSO DEI PACCHERI E POI DI FONDERE LA TERRA DELLE LENTICCHIE CON IL MARE DELL'ASTICE, SENZA PERDERSI LA BOSCOA FRAGRANZA DEL PURÈ. UNO SPUMANTE DOLCE, PENSIAMO ALL'ASTI, MA ANCHE AL FRANCIACORTA IN UNA VERSIONE CON UN SENSIBILE GRADO ZUCCHERINO, È L'OPZIONE PER I DUE DESSERT, MOLTO DIVERSI MA ENTRAMBI DA VIVERE TRA MORBIDE ASSONANZE E SOTTILI E PERSISTENTI CONTRASTI.

TARTE TATIN DI MELE
AL TIMO CON CREMA
AL MASCARPONE

pag. 59

TORTA IN ROSA
AL CIOCCOLATO BIANCO
E LAMPONI

pag. 59

TRIONFO DI GAMBERI ALLA CATALANA CON SALSA DI SENAPE E POMODORO SECCO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 4 MINUTI
605 CAL/PORZIONE

16 code di gamberi rosa sgusciate
– **8 gamberi rossi di Mazara del Vallo**
– **8 pomodori Camone medi**
– **5 coste di sedano**
per il pesto di pomodori secchi 100 g di pomodori secchi – olio extravergine d'oliva
per la salsa di senape 100 g di senape
– **60 g di aceto bianco di vino** – **150 g di olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Per il pesto, frullate i pomodori secchi con un filo d'olio per ottenere una crema. Per la salsa, emulsionate la senape con l'aceto, l'olio, sale e pepe.

2 Lavate e pulite i pomodori Camone e il sedano. Tagliate i pomodori in 4 spicchi uguali. Riducete il sedano in losanghe sottili e fatele riposare in acqua e ghiaccio perché si arriccino; sgocciolatele.

3 Sgusciate i gamberi rossi lasciando attaccata la testa e la coda, privateli del filetto nero sul dorso e scottateli con i gamberi rosa in acqua bollente per 4 minuti; sgocciolatele. Mescolate pomodori, sedano, 1 cucchiaino di salsa di pomodori secchi e 2 cucchiaini di salsa di senape. Unite i gamberi e servite.

MEDAGLIE DI TACCHINO E FEGATO CON MANDARINO CAMELLATO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
830 CAL/PORZIONE

3 fettine di tacchino tagliate sottili (300 g) – **200 g di fegato di vitello**
– **1 confezione di pane in cassetta**
– **1 cipolla bionda** – **100 g di burro** – **timo** – **olio extravergine d'oliva** – **sale**

– **pepe** – **misticanza per completare per i mandarini caramellati**
2 mandarini – **100 g di zucchero**
– **1 stecca di cannella** – **pepe in grani**

1 Sbucciate la cipolla e affettatela finemente. Tagliate il fegato a pezzetti. Rosolate i due ingredienti in padella con un po' d'olio per circa 20 minuti. Salate, pepate e frullate il tutto aggiungendo il burro morbido a fiocchetti.

2 Stendete le fettine di tacchino, salatele e pepatele, unite un po' di foglioline di timo e copritele con il patè di fegato. Arrotolatele, avvolgetele con pellicola sigillandole bene e lessatele tuffandole in acqua in ebollizione per 25 minuti. Poi raffreddatele in acqua e ghiaccio. Eliminate la pellicola e tagliate gli involtini a medaglioni.

3 Preparate i mandarini caramellati: in una padellina mettete lo zucchero, 200 ml di acqua, la cannella e qualche grano di pepe. Portate a bollore, aggiungete i mandarini pelati al vivo interi, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare i frutti nello sciroppo.

4 Con un coppapasta ricavate dal pane in cassetta dei dischi che abbiano circa le dimensioni dei medaglioni, adagiatevi sopra i medaglioni e quindi i mandarini sgocciolati e tagliati a pezzetti. Completate con una fogliolina di misticanza.

PANINO DI COTECHINO CON MAIONESE AL CREN E VERZA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 2 ORE E MEZZA
1200 CAL/PORZIONE

1 cotechino di 500 g – **8 paninetti al latte** – **1 cespo di verza piccolo**
– **100 g di tuorlo pastorizzato**
– **1 cucchiaino da té di pasta di rafano** – **il succo di 1/2 limone** – **olio extravergine d'oliva** – **200 g olio di semi di girasole** – **sale** – **pepe**

1 Bucherellate il cotechino, immergetelo in una pentola colma di acqua fredda e cuocetelo per 2 ore abbondanti lasciando che l'acqua sobbolli

dolcemente. Scolatelo e privatelo subito del budello.

2 Tagliatelo in 8 fette di circa 1 cm di spessore e scottatele in una padella molto calda per rendere la superficie croccante.

3 Prelevate la foglie della verza, privatele della costa dura centrale, tagliatele a pezzi grossi e scottateli in acqua bollente con un pugno di sale grosso per 4 minuti. Raffreddate le foglie in acqua e ghiaccio, strizzatele e spadellate brevemente con un filo d'extravergine, sale e pepe.

4 Stemperate la pasta di rafano con il succo di limone, unite i tuorli e passate al frullatore aggiungendo l'olio di semi a filo fino a ottenere un composto soffice ma denso; salate e pepate la maionese. Tagliate i paninetti a metà e farciteli in quest'ordine: maionese, cotechino, verza e ancora maionese; richiudete i paninetti.

PINZIMONIO DI PUNTARELLE, FINOCCHI, ARANCE E PESTO D'ACCIUGA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA NESSUNA
130 CAL/PORZIONE

1 cespo di puntarelle – **2 finocchi**
– **1 arancia** – **100 g di acciughe sott'olio**
– **1 piccolo spicchio di aglio** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Pulite e lavate puntarelle e finocchi. Tagliate le puntarelle a ciuffi e i finocchi a velo con l'aiuto di una mandolina. Pelate l'arancia al vivo, ricavate gli spicchi e spellateli infilando il coltello tra la membrana e la polpa: raccogliete il succo che cola in una ciotolina.

2 Frullate le acciughe con un filo d'olio, un po' di succo d'arancia e l'aglio sbucciato e privato del germoglio centrale, pepe e poco sale: dosate olio e succo in modo da ottenere una salsa non troppo liquida; raffreddatela in frigo. Servite il pinzimonio e conditelo con la salsa di acciughe.



In tutto il servizio,
tovaglia Foliage
Fazzini Home.
Indirizzi
a pagina 122



PACCHERI CON RAGÙ DI MAIALE AL POMODORO, CREMA DI LATTE E PISELLINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 4 ORE
950 CAL/PORZIONE

360 g di paccheri – 1 carré di maiale di 2 kg – 2 kg di salsa di pomodoro – 100 g di pisellini lessati – 2 cipolle bionde – zucchero – cannella – 1 foglia di alloro – maggiorana – 2 dl di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la crema di latte 200 g di latte – 40 g di burro – 20 g di farina

1 Rosolate il carré in padella con un po' d'olio, sale e pepe. Sbucciate le cipolle, tagliatele finemente e fatele appassire in una grande casseruola con un po' d'olio. Unite il carré, la salsa di pomodoro e il brodo, salate e aggiungete una presa di cannella, un po' di maggiorana e l'alloro. Cuocete per 1 ora e mezza, unite una buona presa di zucchero e proseguite la cottura per un'altra ora e mezza. Prelevate la carne dagli ossi, sfilacciatela e mettetela di nuovo nel sugo: fate ridurre il ragù per ancora per 1 ora.
2 Preparate la crema di latte. Fate sciogliere il burro a fuoco medio-basso, unite la farina e mescolate con una frusta per ottenere una crema. Unite il latte caldo a filo e fate addensare mescolando: dovrete ottenere una sorta di besciamella non densa. Salate.
3 Cuocete i paccheri in acqua bollente salata, scolateli al dente e spadellateli e con il ragù. Servite e guarnite con la crema di latte e i pisellini.

ASTICE, LENTICCHIE E CARCIOFI FRITTI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 2 ORE
350 CAL/PORZIONE

4 astici di 500 g l'uno – 4 carciofi – 200 g di lenticchie di Castelluccio – 2 carote – 2 coste di sedano – 2 cipolle bionde – 1 limone – 1 bicchiere di Brandy – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tuffate gli astici in acqua bollente per 8 minuti e poi raffreddateli sotto acqua corrente. Aprite il carapace, prelevate la polpa, staccate le chele e la testa; tenete tutto da parte. Pulite e lavate carote, sedano e 1 cipolla. Tagliate gli ortaggi a julienne e fateli appassire in una casseruola con un po' d'olio. Tostatevi carapaci e teste, sfumate con il Brandy e coprite con acqua. Cuocete per 1 ora, poi filtrate il tutto e fate addensare la bisque ottenuta per mezz'ora circa.

2 Intanto, sbucciate e affettate la cipolla rimasta e rosolatela con un po' d'olio. Unite le lenticchie e cuocetele per 30 minuti bagnando con poca acqua di tanto in tanto; salate e pepate.

3 Pulite i carciofi privandoli di foglie esterne più dure, gambi, spine e fieno interno (aiutatevi con uno scavino). Immergeteli via via in acqua acidulata con succo di limone perché non anneriscano. Cuoceteli per 8 minuti tuffandoli in acqua in ebollizione salata e raffreddateli in acqua fredda. Sgocciolateli, tamponateli e friggeteli con un po' d'olio finché saranno croccanti; salate e pepate. Versate le lenticchie in un piatto,

adagiatevi i carciofi, la polpa degli astici e le chele. Accompnate con la bisque.

PURÉ DI TOPINAMBUR E PATATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
940 CAL/PORZIONE

500 g di topinambur – 300 g di patate – 300 g di panna fresca – 300 g di burro – noce moscata – sale

1 Riempite d'acqua 2 casseruole, mettete nell'una le patate con un pugno di sale grosso e nell'altra i topinambur, entrambi non sbuccati: cuoceteli per 30-40 minuti dal momento dell'ebollizione finché saranno morbidi. Sgocciolateli, sbucciateli e passateli allo schiacciapate.

2 Portate a leggera ebollizione la panna con il burro, salate e insaporite con noce moscata. Versate il tutto sul puré e mescolate bene.



TARTE TATIN DI MELE AL TIMO CON CREMA AL MASCARPONE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
1050 CAL/PORZIONE

5 mele Golden – 200 g di zucchero
– 100 g di burro + quello per la teglia
– 1 rotolo di pasta sfoglia
– 3 rametti di timo
per la crema 1 kg di mascarpone
– 250 g di tuorli pastorizzati
– 250 g di zucchero

1 Preparate la crema al mascarpone. In una planetaria montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto compatto, omogeneo e spumoso. Incorporate delicatamente il mascarpone, poco alla volta, e raffreddate in frigo.

2 Preparate la tarte tatin. Sbucciate le mele, detorsolatele e tagliatele in 4 spicchi. Preparate un caramello facendo cuocere lo zucchero con 100 ml di acqua: quando è bruno, unite le mele e il burro. Proseguite la cottura per 15 minuti. Sgocciolate le mele.

3 Imburrate una teglia da crostata e disponetevi il timo e le mele. Adagiatevi sopra la sfoglia e rimboccate l'eccedenza nel bordo della teglia. Infornate a 200° per 20 minuti, fate riposare 2 minuti e rovesciate la tarte su un piatto.

TORTA IN ROSA AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA 10 MINUTI
890 CAL/PORZIONE

per la mousse di cioccolato
500 g di cioccolato bianco –
100 g di tuorli – 500 g di panna fresca –
8 g di gelatina in fogli
per il bisquit al cacao 125 g di albumi –
125 g di zucchero – 80 g di tuorli
– 42 g di cacao amaro
per il cuore di lampone 160 g
di lamponi – 4 g di gelatina in fogli
– 14 g zucchero
per la glassa rosa 125 g di zucchero
semolato – 175 g di glucosio
– 100 g di latte condensato
– 13 g di gelatina in fogli – 180 g
di cioccolato bianco – colorante rosa
per decorare meringhe e frutti rossi



1 Preparate la mousse. Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, incorporate i tuorli mescolando e la gelatina strizzata; lasciate intiepidire. Montate la panna senza che sia troppo ferma e aggiungetela al composto di cioccolato freddo mescolando delicatamente. Conservate in frigo.

2 Preparate il bisquit. Montate a neve ferma gli albumi con lo zucchero, poi incorporate i tuorli sbattuti e il cacao setacciato mescolando delicatamente. Stendete il composto su una teglia allo spessore di 1 cm e infornate a 160° per 15 minuti.

3 Preparate il cuore al lampone. Ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Passate il lampone al setaccio per eliminare i semi. Scaldare la purea di lamponi con lo zucchero, aggiungete la gelatina strizzata e fatela sciogliere mescolando. Mettete un anello di 12 cm di diametro su un piatto, versatevi il composto e fate rassodare in freezer per 1 ora.

4 Preparate la glassa. Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda. In un pentolino portate a leggera ebollizione 150 ml di acqua con lo zucchero e il glucosio. Fuori dal fuoco, unite il latte condensato e fate raffreddare il composto fino a 60°. Quindi aggiungete il cioccolato a pezzetti e la gelatina strizzata: frullate a immersione e aggiungete il colorante fino alla gradazione desiderata. Raffreddate in frigo: al momento dell'uso la glassa dovrà essere a 30°.

5 Montate la torta. Ricavate dal bisquit un disco di 20 cm di diametro, spalmatelo con 1 terzo della mousse di cioccolato e mettete al centro il cuore al lampone. Coprite con la mousse rimasta e livellatela sia sulla superficie sia lungo il bordo. Mettete la torta su una gratella e colatevi sopra la glassa: con una spatola distribuitela sulla superficie e lungo il bordo. Fate rapprendere in frigo. Decorate a piacere con meringhe e frutti rossi.

BONTÀ DI STAGIONE

agor



umi chic

LO YUZU CON LE LINGUINE, IL CEDRO CON IL RISOTTO,
I LIMONI CON I RAVIOLI E TRE RAFFINATI SECONDI,
IMPREZIOSITI DALLE NUOVE ACIDITÀ VICINE E LONTANE

a cura di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro, ricette di Antonella Pavanello,
styling di Francesca Salvemini

Campioni di succosità, fuoriclasse di gusto, numeri uno di profumo, gli agrumi sono miniere di qualità da non lasciare in una fruttiera o relegare al dessert. Sarebbe un torto non impiegarli anche nelle portate salate. Dalla classica scorza per condire gli spaghetti al limone, all'insalata di arance, fino al succo aggiunto al fondo dell'arrosto, i più diffusi si erano già fatti notare in alcuni piatti. Meritano però di esservi inclusi più spesso e in versione integrale, cioè completi di polpa, succo e buccia, sostenendo un ruolo che sappia valorizzarne le raffinatezze gourmet e quelle scenografiche. E che dia spazio a tutte le varietà di questa numerosa famiglia. Via libera quindi ai pompelmi rosa e gialli che sanno accompagnare con un tocco amaricante il pollame arrosto, il filetto di maiale e quello di manzo. Si dia spazio ai kumquat che, grazie all'abbondanza di oli essenziali contenuti nella buccia, conferiscono un che di esplosivo al pesce e alla carne ogni volta che vengono morsi, mentre il gusto adulto di una faraona o della selvaggina

possono venire sottolineati dall'asprezza gentile ma asciutta dei mapo. Uno dei più delicati tra gli agrumi, il cedro, si unisce volentieri a crostacei, acciughe e triglie per aggiungervi un'elegante complessità: la sua scorza corposa, candita o scottata, si lascia percepire piacevolmente sotto i denti. L'esplorazione di tutte le possibilità offerte dagli agrumi accende i riflettori anche su specie sconosciute fino a poco tempo fa. Da Giappone, Korea e sud est asiatico abbiamo imparato a conoscere lo yuzu, che con il suo profumo extra strong è ideale specialmente sulle verdure al vapore o spadellate, nonché la combava, eccessivamente acida ma con foglie ottime in insalata e una scorza saporita che viene essiccata e usata a mo' di spezia. Dall'Australia invece arriva il finger lime, straordinario agrume in tre variante di colore che è prezioso di natura, fatto com'è di perline, tanto che con le ostriche, il tonno rosso, una coppa di champagne si intende perfettamente. Meno vocati alla fruttiera, questi frutti sono tante porte da dischiudere per dare gusto (anche quello della scoperta) alle ricette.

MAPO



LIMONE



YUZU



BERGAMOTTO

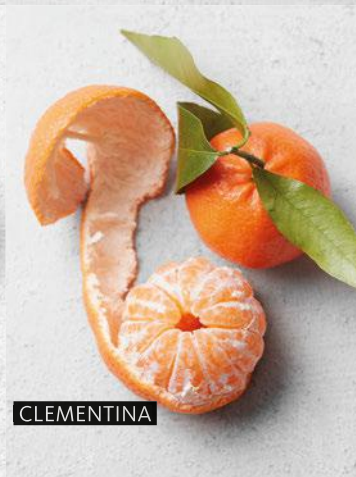


Venuti dal mondo, cresciuti in Italia

LIME



CLEMENTINA



KUMQUAT



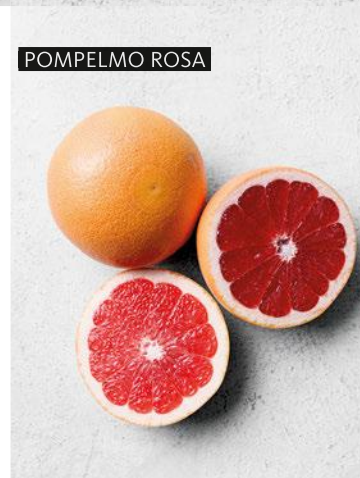
MIYAGAWA



CEDRO



POMPELMO ROSA



ARANCIA



FINGER LIME



IL MONDO DEGLI AGRUMI È PIÙ VARIEGATO E "ITALIANO" DI QUANTO SI PENSI. LA NOSTRA PENISOLA NON COLTIVA SOLO LIMONI E ARANCE, SIAMO ANCHE TRA I PRIMI PRODUTTORI EUROPEI DI POMPELMI E MAPO, AGRUME NATO IN SICILIA DALL'INCROCIO TRA POMPELMO E MANDARINO, E TRA MESSINA E SIRACUSA, RIUSCIAMO A FAR CRESCERE BENE IL LIME, AMARO PRINCIPE DI COCKTAIL E GUACAMOLE. IN CALABRIA È STORICA LA PRESENZA DEI CEDRI E QUELLA DEL BERGAMOTTO, COLTIVATO SOPRATTUTTO PER L'OLIO ESSENZIALE (VEDI SERVIZIO A PAGINA 114), MA I NOSTRI COLTIVATORI NON SI TIRANO INDIETRO NEMMENO DAVANTI AL KUMQUAT CHE SI È ADATTATO ALLA LIGURIA MATURANDO PROPRIO NEI MESI FREDDI. SFIDE VINTE DAI COLTIVATORI ITALIANI, SPECIE QUELLI DELLA PROVINCIA DI CATANIA, SONO, INFINE, IL MIYAGAWA, MANDARINO GIAPPONESE A MATURAZIONE PRECOCE (SI COGLIE A SETTEMBRE); LO YUZU, ALTRO GIAPPONESE ACIDO E PROFUMATO, E IL FINGER LIME, LA CUI POLPA A PERLE TRASPARENTI RICORDA IL CAVIALE.

POMPELMO GIALLO





RISOTTO AL CEDRO CON CRUDO DI GAMBERI E CAPPERI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
740 CALORIE/PORZIONE

350 g di riso Carnaroli – **12 gamberi** per uso a crudo, sgusciati – **2 cedri** non trattati – **100 g zucchero** – **60 g di grana padano Dop** – una manciata di **capperi dissalati** – **1 piccolo scalogno** – **1 bicchiere di vino bianco secco** – **1 litro di brodo vegetale** – **60 g di burro** – **olio extravergine d'oliva** e per friggere – **sale** – **pepe**

1 Lavate 1 cedro e tagliatelo a metà. Ricavate 4 fette sottili dalla parte centrale tagliando 2 fette da ogni metà. Spremete il succo del cedro rimasto e dell'altro intero, grattugiate la scorza di una metà, prelevate quella

dell'altra con un pelapatate e tagliatela a listarelle. Scottate le fette di cedro e le listarelle in acqua bollente per 1 minuto e scolatele. Mettete lo zucchero in un pentolino con 150 ml d'acqua, portate a bollore e lasciate sobbollire per 2 minuti mescolando. Unite le fette di cedro e, dopo un minuto, le listarelle: proseguite la cottura per 1 minuto e lasciate raffreddare.

2 Tagliate i gamberi a pezzetti piccolissimi, conditeli con un filo d'olio, pochissimo sale, pepe e metà della scorza grattugiata. Mescolate e fate riposare in frigo.

3 Sbucciate lo scalogno, tritatelo e lasciatelo appassire in 4 cucchiaini di olio extravergine, unite il riso, tostatelo e quando sarà caldo e traslucido, salatelo

e sfumatelo con il vino. Bagnate con un mestolo di brodo caldo e portate il riso a cottura unendo poco brodo per volta. Poco prima di terminare la cottura del riso frigate i capperi per pochi secondi in qualche cucchiaio di olio bollente e sgocciolateli su carta da cucina.

4 Bagnate il riso cotto al dente con il succo di cedro, unite le scorzette candite, regolate di sale e, fuori dal fuoco, mantecate con il burro e il grana. Profumate il risotto con la scorza grattugiata rimasta e una macinata di pepe. Disponete una fetta di cedro candita in ogni piatto, suddividete il riso, guarnite ogni porzione con un quarto del crudo di gamberi, qualche cappero fritto e servite.

RAVIOLI AL LIMONE
CON CARCIOFI FRITTI
E BOTTARGA

pag. 69



SALMONE AI KUMQUAT SU LETTO DI SPINACINI E CAROTE IN AGRODOLCE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
415 CALORIE/PORZIONE

un filetto di salmone da 700 g
senza pelle – 150 g di kumquat
– 60 ml di miele di arancia
o di agrumi – 1 spicchio d'aglio
– 200 g di spinacini – 2 carote
– 60 ml di aceto di riso – 1 cucchiaio
di zucchero di canna – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe
– peperoncino in polvere

1 Accendete il forno a 180° e rivestite una teglia di carta da forno. Lavate i kumquat, asciugateli e affettatene finemente la metà. Adagiate il filetto di salmone sulla teglia ed eliminate eventuali lisce, conditelo con sale e pepe, sfregatelo con lo spicchio d'aglio tagliato a metà e spalmatelo di miele. Copritelo con i kumquat affettati e spolverizzate con un pizzico di peperoncino. Infornate il salmone per 18-20 minuti. Se il vostro filetto è molto spesso potete prolungare la cottura per qualche minuto ma non cuocete troppo il salmone altrimenti

risulterà asciutto e stopposo, mentre dovrebbe ancora essere leggermente crudo al centro.

2 Nel frattempo tagliate a fette spesse i kumquat rimasti, metteteli in un pentolino coperti con 2 dita d'acqua, portate a ebollizione e fateli cuocere per 10 minuti. Versate lo zucchero in una ciotola e mescolatelo con l'aceto di riso. Scolate i kumquat e metteteli nella ciotola con l'aceto. Pelate le carote e tagliatele a julienne.

3 Sistemate gli spinacini su un piatto da portata e irrorateli con un filo d'olio. Adagiatevi delicatamente il salmone, aggiungete tutto attorno le carote e i kumquat con il loro condimento agrodolce e pepate.





GALLETTI ARROSTO CON SALSA
AL MOJITO

pag. 69



LINGUINE AL PESTO DI AGRUMI E FRUTTA SECCA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
500 CALORIE/PORZIONE

360 g di linguine – **1 mazzo di basilico** – **25 g di mandorle pelate** – **25 g di pistacchi sgusciati** + **una manciata per guarnire** – **1 arancia non trattata** – **1 limone non trattato** – **1 yuzu** – **1 cucchiaino di capperi sotto sale** – **1 cucchiaino di origano secco**

– **1 rametto di rosmarino** – **1/4 di spicchio d'aglio** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Pulite, lavate e asciugate il basilico. Dissalate i capperi sotto l'acqua corrente e asciugateli. Scottate 25 g di pistacchi in acqua bollente per 2 minuti, scolateli e privateli della pellicina. Lavate gli agrumi. Prelevate le scorze di mezza arancia, dello yuzu e del limone con un pelapatate poi pelate al vivo l'arancia, prelevate gli spicchi inserendo la lama di un coltello tra una membrana e l'altra e spremete ciò che rimane per raccogliere il succo.

2 Riunite in un mixer il basilico, gli aghi di rosmarino, le mandorle, i pistacchi, i capperi, le scorze degli agrumi, gli spicchi e il succo dell'arancia, l'origano, l'aglio, poco sale e pepe. Azionate il mixer unendo a filo l'olio fino a ottenere una consistenza omogenea e cremosa.
3 Lessate la pasta in abbondante acqua salata, trasferite il pesto in una grossa ciotola, diluitelo con un po' di acqua di cottura delle linguine; scolate la pasta al dente, conditela con il pesto e servitela spolverizzandola con i pistacchi rimasti, tritati, e la scorza d'arancia rimasta a filetti.

CARRÉ DI MAIALE CON CLEMENTINE E CRANBERRY

FACILE
PER 6/8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 70 MINUTI
580 CALORIE/PORZIONE

1,8 kg di carré di maiale
– **5 clementine bio** – **2 finocchi**
medi – **2 cipolle bionde** – **200 g di**
cranberry freschi (o 100 g secchi)
– **3 cucchiaini di senape** – **3 cucchiaini**
di zucchero di canna – **3 cucchiaini di**
succo di limone – **olio extravergine**
d'oliva – **120 ml di vino bianco** –
qualche rametto di timo – **sale** – **pepe**

1 Lavate le clementine, spremetene 2 e affettate le altre 3. Lavate e spuntate i finocchi, sbucciate e spuntate le cipolle e tagliate gli uni e le altre in 8 spicchi

ciascuno. Riunite in una ciotola la senape, lo zucchero, il succo di limone e quello delle clementine, il vino bianco, 4 cucchiaini d'olio, sale e pepe.

2 Scaldate un filo d'olio in una pentola antiaderente e rosolate il carré su tutti i lati. Trasferitelo nella teglia senza bucarlo, conditelo con sale, pepe e la salsa alla senape e infornatelo per 25 minuti a 180° coperto con un foglio di alluminio; poi eliminate l'alluminio, bagnate la carne con il fondo di cottura e sistematevi attorno le cipolle, i finocchi, le clementine a

fette e il timo. Salate, pepate e cuocete per altri 35-40 minuti continuando a bagnare la carne con il fondo di cottura ogni 10-15 minuti e mescolando le verdure di contorno. Circa 7-8 minuti prima del termine della cottura unite anche i cranberry. Se avete un termometro per misurare la temperatura interna della carne dovrebbe arrivare a 65°.

3 Sfornate il carré e fatelo riposare avvolto nell'alluminio per 5 minuti. Intanto trasferite finocchi e cipolle in un piatto da portata, adagiate nel piatto anche il carré, bagnatelo con il fondo di cottura, copritelo con clementine e cranberry e servitelo a fette con il suo contorno.



RAVIOLI AL LIMONE CON CARCIOFI FRITTI E BOTTARGA

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 2 ORE
COTTURA 20 MINUTI
635 CALORIE/PORZIONE

300 g di farina – 3 uova – 1 limone non trattato – semola rimacinata di grano duro per spolverizzare il piano – sale – pepe
per la farcia 400 g di ricotta di pecora – 2 tuorli – 30 g di grana padano Dop grattugiato – 25 g di pinoli – un cucchiaino colmo di prezzemolo tritato – la scorza di 1 limone non trattato – sale – pepe
per il condimento 3 limoni non trattati – 3 cucchiaini di miele millefiori – 120 g di burro – 2 carciofi – olio di semi di arachide – bottarga – sale – pepe

1 Versate la farina sulla spianatoia e formate la fontana; sgusciate al centro le uova, la scorza del limone e un pizzico di sale e pepate. Sbattete le uova con una forchetta incorporando a poco a poco la farina quindi impastate energicamente il tutto per almeno 15 minuti fino a ottenere un impasto liscio, morbido ed elastico. Dividetelo in 4 panetti, avvolgeteli nella pellicola e fateli riposare per almeno 20 minuti.

2 Per il ripieno: tostate i pinoli in un padellino antiaderente e senza condimento per 2 o 3 minuti finché risulteranno dorati e fragranti. Toglieteli dal fuoco e tritateli. Riunite in una ciotola la ricotta con i tuorli, il grana, la scorza di limone grattugiata, i pinoli, il prezzemolo, sale e pepe, mescolate a crema e trasferite il composto in una sac à poche.

3 Tirate la sfoglia in lunghe strisce fino alla penultima tacca, disponete la pasta sul piano cosperso con la semola, spremete tanti mucchietti di ripieno equivalenti a un cucchiaino da tè colmo al centro di una striscia distanziandoli di un paio di cm. Coprite con un'altra striscia di sfoglia e schiacciate bene la pasta intorno al ripieno eliminando tutta l'aria poi, con un coppapasta rotondo, ritagliate dei ravioli di circa 6 cm di diametro. Proseguite

allo stesso modo fino a esaurire gli ingredienti e fate asciugare i ravioli su un vassoio ben spolverizzato di semola per almeno 20 minuti.

4 Per il condimento: lavate i limoni, asciugateli, prelevate la scorza con un pelapatate e mettetela in un pentolino con il miele, 200 ml di acqua e un bel pizzico di sale. Portate a ebollizione e cuocete per circa 20 minuti finché la scorza sarà tenera. Unite il burro e fatelo sciogliere, toglie dal fuoco e aggiungete il succo di un limone. Frullate il tutto con un frullatore a immersione, pepate e, se vi piace, regolate l'acidità aggiungendo poco miele o succo di limone. Trasferite la crema in una larga padella.

5 Pulite i carciofi, affettate i cuori finemente e friggeteli subito in olio bollente. Scolateli su carta assorbente e teneteli in caldo nel forno a 120°. Lessate i ravioli in abbondante acqua salata per 4-5 minuti da quando vengono a galla, sgocciolateli con una schiumarola e trasferiteli nella padella con la crema. Se necessario unite qualche cucchiaino dell'acqua di cottura per diluire la salsa e spadellateli delicatamente per avvolgerli nel condimento. Suddividete i ravioli nei piatti, guarniteli con i carciofi fritti e grattugiatevi sopra la bottarga. Completate con una macinata di pepe e servite.

GALLETTI ARROSTO CON SALSA AL MOJITO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
420 CALORIE/PORZIONE

4 galletti da circa 500 g ciascuno – 2 manciate di foglie di menta – 4 cucchiaini di zucchero di canna – 100 ml di rum bianco – 6 lime non trattati – 1 pompelmo rosa – 100 ml di olio extravergine d'oliva – 4 panini o 4 fette spesse di pane raffermo – 4 spicchi d'aglio – sale – pepe

1 Accendete il forno a 180° foderate una teglia di carta da forno. Lavate e asciugate tutti

i lime e grattugiate la scorza solo di 4. Spremete i lime senza scorza e metteteli da parte, quindi affettate gli altri 2. Lavate il pompelmo e tagliatelo a spicchi senza eliminare la scorza. Tagliate il pane a cubi di 2 cm. Sbucciate l'aglio e schiacciate gli spicchi. Lavate e asciugate i galletti.

2 Lavate e asciugate bene la menta, mettetela in un mortaio con lo zucchero e pestatela fino a ridurla in poltiglia. Unite il rum, l'olio, la scorza e il succo dei 4 lime, 1 cucchiaino di sale, una generosa macinata di pepe e mescolate bene la salsa al mojito ottenuta.

3 Salate e pepate la cavità interna dei galletti e farcite ogni galletto con 1 spicchio d'aglio schiacciato, mezzo lime già spremuto e 2 o 3 cubi di pane precedentemente bagnati nella salsa al mojito. Richiudete la cavità di ogni galletto con lo spago da cucina e appoggiateli su una teglia rivestita di carta da forno. Conditeli con sale e pepe, ungeteli massaggiandoli con un filo d'olio e circondateli con le fette di lime e gli spicchi di pompelmo preparati.

4 Bagnate rapidamente i cubi di pane rimasti nella salsa, sgocciolateli bene e teneteli da parte. Versate la salsa rimasta sui galletti e cuoceteli in forno già caldo a 180° per 45-50 minuti bagnandoli di tanto in tanto con il loro fondo di cottura. Dopo 35-40 minuti mettete nella teglia anche i cubi di pane e portate a termine la cottura. Verificate che siano perfettamente cotti infilzando uno stuzzicadenti nella coscia, se esce un liquido rosato proseguite la cottura finché non uscirà un liquido chiaro e trasparente.

5 Servite i galletti con il loro fondo di cottura e i cubi di pane. Se vi piace, potete accompagnarli con un po' di riso Basmati condito con burro, succo e scorza di lime.



Pagina 63: piatti di Cup & Co. Pagina 64: piatti Rosenthal, fiori di Casa, tessuto Silvavellorro. Pagina 65: piatto Côté Table, bicchieri e decori di Casa, tessuto Asnaghi. Pagina 66: piatto e bicchieri Cup & Co, decori Casa, tessuto Silva, nastrino Merceria Rosella. Pagina 67: vassoio Pamono, bicchiere e lucine di Casa, piatti Cup & Co, nastrino Merceria Rosella. Pagina 68: vassoio Pamono, bicchieri e decori Casa, tovagliolo cucito con tessuto di Asnaghi. Indirizzi a pagina 122

Un brindisi con il sake

L'ESPERTO LORENZO FERRABOSCHI CI INTRODUCE NEL GRANDE MONDO DELLA BEVANDA TRADIZIONALE GIAPPONESE. UN FERMENTATO RICCHISSIMO DI STORIA E DI SFACCETTATURE

di Marina Cella, foto di Felice Scoccimarro

*dal Giappone
con amore*

Lorenzo Ferraboschi è sake sommelier ed educator e responsabile italiano Sake Sommelier Association (SSA). Dopo la laurea in architettura al Politecnico di Milano, trascorre 10 anni in Giappone lavorando come industrial designer. Conquistato dall'enogastronomia del Sol Levante, quando rientra in Italia decide di far conoscere nel nostro Paese il ricco mondo del sake di alta qualità. Fonda dunque, insieme alla moglie giapponese Maiko Takashima, la società Sake Company, che distribuisce e vende online il fermentato giapponese (sakecompany.com), con una vasta selezione di etichette (più di 150) di pregio. E apre nel 2016 il bar-bistrot Sakeya a Milano.



A lato alcuni
scorci di Sakeya,
il bar-ristorante
con shop annesso,
specializzato in
sake abbinati con
piatti di cucina
giapponese e
internazionale
(Via Cesare da
Sesto 1, Milano,
sakeya.it).
A sinistra in alto,
due bicchieri da
sake in ceramica;
sotto, la ricca
scelta di bottiglie,
spesso di piccole
produzioni o
etichette rare;
a lato, il bancone
del bar, che serve
anche altre
bevande.



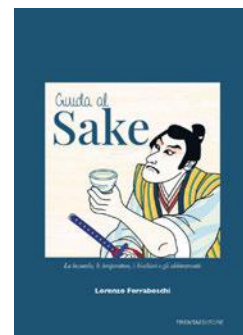


“**I**l Giappone è la mia seconda casa e il sake è il suo spirito. Entrambi mi hanno conquistato per l'infinita ricchezza di dettagli, tradizione, tecnica e rispetto. Il sake è un prodotto complesso affrontato con semplicità: nasce da un sapere antico tramandato rispettosamente e si rivela piano piano, 'sussurrando' la sua eleganza senza voler fare la prima donna". C'è dunque un mondo in un bicchiere di sake e Lorenzo Ferraboschi vuole farlo conoscere con professionalità e passione, diffonderne la cultura millenaria che si intreccia con la storia del Giappone. Anche in Italia, dove la cucina nipponica è molto amata, il sake infatti è ancora poco conosciuto. Non è un distillato ma una bevanda alcolica di gradazione media (13-16°), ottenuta dalla fermentazione del riso, un po' come avviene per la birra: il nome giapponese è *nihonshu*. Gli altri ingredienti sono l'acqua, il fungo *koiij*, che provoca la saccharizzazione (scomposizione dell'amido del chicco da zucchero complesso a semplice), e i lieviti. La componente più importante è il riso, responsabile del corpo della bevanda: si usa una tipologia specifica (*sakamai*), con un cuore più ricco di amido rispetto al riso comune e un gusto più neutro. In Giappone ne esistono oltre 250 varietà diverse, tra cui alcune "speciali" di qualità superiore. La discriminante fondamentale tra i sake non è tanto la tipologia di riso, che ha comunque un

suo peso, ma il livello di raffinazione del chicco (sbramatura, indicata in percentuale di chicco residuo), che elimina le parti esterne (grassi, proteine e minerali), lasciando l'amido centrale puro. Minore è la sbramatura, più la bevanda ha corpo, complessità, impatto in bocca; sarà probabilmente meno costosa perché richiede una lavorazione più breve ma questo non inficia la qualità. Se invece il riso è più sbramato, sono maggiori l'eleganza, la persistenza e la purezza del fermentato. In base al tipo di pulizia, il sake viene suddiviso in 6 categorie, che vanno dal *junmai* (riso puro), con una sbramatura minima non imposta ma mediamente del 70% e senza alcol aggiunto; fino al *daiginjo*, con almeno il 50% di sbramatura e aggiunta di alcol (attenzione, non abbassa la qualità). Oltre al riso, molte altre variabili differenziano i sake, come i lieviti, la temperatura di fermentazione ma soprattutto la mano del produttore, il *Toji*. Ecco perché è un mondo così variegato. "Nella degustazione c'è invece un punto di partenza comune: il sake non si abbina a un cibo, come il vino, ma lo sostiene e ne estrae il massimo del sapore, stando dietro le quinte", spiega Lorenzo. "La scelta del tipo e della temperatura di servizio dipende dalla pietanza. Generalmente per le ricette strutturate e gustose (carni rosse, salumi, fritti) è indicato un sake poco sbramato, più corposo: si può servire caldo in bicchieri piccoli con quelle calde, a temperatura ambiente o fresco, in bicchieri più grandi, con quelle fresche. Invece per i cibi crudi (tartare, carpacci, sashimi) o poco strutturati e leggeri sono consigliati sake con riso più lavorato, con maggiore aromaticità, da servire freschi in bicchieri da vino a calice" conclude.

SAPERNE DI PIÙ

Guida al sake (Trenta Editore, 16 euro) è il primo libro di Lorenzo Ferraboschi, dedicato al fermentato nipponico. Di cui racconta la storia secolare, spiega le tecniche produttive e illustra le caratteristiche: dalle tipologie alle temperature di servizio, fino agli abbinamenti e ai bicchieri.



i quattro mondi del sake

Una selezione di Lorenzo Ferraboschi, di corpo e utilizzo diversi. Sono rappresentativi dei quattro mondi di sapori e aromi della bevanda, in base alla sbramatura del chicco di riso e alla lavorazione

1. AROMATICO DAIGINJO (50%)

PROPOSTO CON CAPASANTA CRUDA E UOVA DI SALMONE, È UN SAKE FRESCO, CON AROMA FRUTTATO E FLOREALE, MORBIDO AL PALATO. VA SERVITO FRESCO (5-15°) IN UN CALICE DA VINO. MOLTO ELEGANTE, È IDEALE CON I CRUDI DI CARNE, PESCE (TARTARE E CARPACCI, SUSHI, MOLLUSCHI) E VERDURE. L'ETICHETTA *KONISHI HIYASHIBORI GOLD* HA UN GUSTO BEN BILANCIATO ADATTO ANCHE A TUTTO PASTO.

2. RINFRESCANTE HON JOZO (60%)

IL SUO GUSTO PULITO, DIRETTO E SECCO, CON L'AROMA DI UMAMI IN PRIMO PIANO E UN LEGGERO RETROGUSTO AMAROGLIOLO, LO RENDE IL PIÙ FACILE DA BERE, ANCHE A TUTTO PASTO. SI PUÒ ABBINARE A CIBI DIFFICILI PER IL VINO COME IL CARCIOFO (A LATO), E PUÒ ESSERE SERVITO SIA CALDO SIA FREDDO. L'ETICHETTA *OTOKOYAMA RAJIN* HA UN SAPORE ROTONDO NON AGGRESSIVO.

3. RICCO JUNMAI KIMOTO

CORPOSO E STRUTTURATO, HA UNA COMPONENTE LATTICA PREDOMINANTE CHE GLI REGALA UN SAPORE PIENO DI CREMA E FORMAGGIO; L'AROMA È COMPLESSO. L'ETICHETTA *DEWANAYUKI KIMOTO* È REALIZZATA CON LA TECNICA TRADIZIONALE *KIMOTO*, PIÙ LENTA E NATURALE, CHE SVILUPPA AL MEGLIO L'ACIDO LATTICO. DA SERVIRE A TEMPERATURA AMBIENTE CON FORMAGGI, PIATTI PICCANTI O AGRODOLCI.

4. INVECCHIATO JUNMAI

IL SAKE *SHIRAYUKI EDO GENSHU* È FEDELE A UNA RICETTA TRADIZIONALE DEL PERIODO EDO (1600), CHE PREVEDE MENO ACQUA: RISULTA QUINDI PIÙ ZUCCHERINO. INOLTRE NON È DILUITO (TASSO ALCOLICO 18°). HA COLORE AMBRATO E VA SERVITO IN BICCHIERI PICCOLI. QUESTO SAKE DI CORPO STRUTTURATO, CON NOTE DI CACAO, TABACCO, FRUTTA SECCA, È PERFETTO CON CIOCCOLATO O GELATO O DA MEDITAZIONE.

SPAGHETTONE DEL LEONE CON BRODETTO “PUNTA ROCCIOSA”

**CHEF MASSIMILIANO
CAPPUCCI**

Ingredienti per 4 persone:

500 g di spaghetti del Leone
Rustichella d'Abruzzo
500 g di Pomodoro a Pezzi Pera
d'Abruzzo Rustichella d'Abruzzo
500 g di polpa di Pomodoro
Pera d'Abruzzo Rustichella
d'Abruzzo
800 g varietà di pesce assortite
(razza, triglia, seppiolina, testone,
noce, merluzzo, cicale di mare,
sogliola, cozze, vongole, scorfa-
no, scampi)
Basilico
Olio extravergine d'oliva
1 spicchio d'aglio
1 peperone verde
Sale



PREPARAZIONE:

1. Mettete in una padella (possibilmente di coccio e dalle pareti non troppo alte) l'olio, l'aglio e fate cuocere a fiamma bassa evitando che l'aglio bruci.
2. Aggiungete la polpa e la passata di pomodoro e lasciate la fiamma lenta. Aggiustate di sale e unite il peperone.
3. Dopodiché aggiungete i prodotti ittici, partendo da crostacei, molluschi e pesci che prevedono una cottura più lunga. Aggiungete il pesce in questo ordine: scampi e cicale di mare; poi noce, cozze, vongole e seppioline; continuate con razza, scorfano e testone. Proseguite con la sogliola. Negli ultimi minuti prima, prima di spegnere il fuoco, mettete triglie e merluzzi.
4. Lessate lo spaghetti in abbondante acqua salata, a metà cottura scolate e trasferitelo nel coccio del brodetto ormai senza pesce e terminate la cottura. Condite e servite completando con un filo di olio a crudo.



Scopri i nostri prodotti su: www.rustichella.it



Ritorni e scoperte

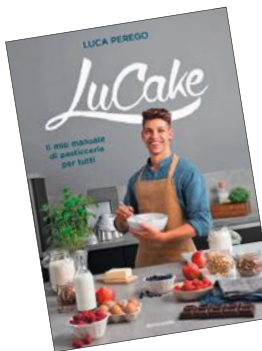
PARLIAMO DI PRODOTTI PROTETTI, RICETTE RITROVATE, PIATTI DI ANTICHE TRADIZIONI REGIONALI E FAMILIARI, ARTE DELLA TAVOLA

di Francesca Tagliabue

PASTICCERIA ALLA PORTATA DI TUTTI

Novanta ricette, tecniche nel dettaglio, paragoni tra preparazioni, consigli e accorgimenti. Il giovane pasticcere e food blogger Luca Perego, in arte LuCake, condivide con semplicità esperienze e segreti.

LuCake, Mondadori, 20 €



MENU, CONSIGLI E MISE EN PLACE

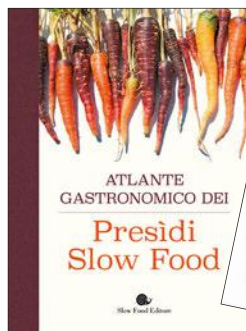
Una grammatica dello stare a tavola moderna e non troppo formale, al passo con i tempi. Oltre a idee, suggerimenti e ricette, trovate quattro playlist musicali, una per ogni stagione, su Spotify playlist by Il Cucchiaino d'Argento.

Galateo della tavola, Domus, 39 €

ECCELLENZE ITALIANE

Alla scoperta dei Presidi Slow Food: 349 prodotti agroalimentari tradizionali, una comunità che salvaguarda territorio e saperi. Caratteristiche, stagionalità, coltivazione, allevamento, cucina.

Atlante Gastronomico dei Presidi Slow Food, 29 €



WINE-LOVER CON IL CAMICE BIANCO

Il giornalista Paolo Brinis, una lunga militanza tra vigneti e cantine, intervista un gruppo selezionato d'illustri personaggi nel campo della medicina, molti dei quali sono anche apprezzati viticoltori.

Calici & camici, Cinquesensi, 15 €

TORTE DI FANTASIA E PRATICITÀ

Cinquantotto ricette tra salate e dolci più tanti consigli utili per le basi. Il volume propone le torte secondo stagionalità e varietà degli ingredienti.

La fabbrica delle torte, Nomos, 24,90 €



SAPORI DI TRADIZIONE

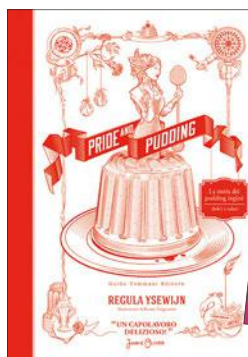
Il Natale e l'Alto Adige, terra d'origine di Stefano Cavada, in un racconto culinario che va dall'autunno fino al Natale. 60 ricette dai biscotti al menu di Natale, fino ai regali sfiziosi.

Il mio Natale altoatesino, Athesia, 24,90 €

ORGOGGIO & PUDDING

Un elegante volume che celebra il famoso comfort food britannico, la sua storia e 80 ricette, in originale e in versione contemporanea: dolce o salato, c'è un pudding per ogni occasione!

Pride and Pudding, Guido Tommasi, 35 €



PREZIOSO E GOLOSO DIARIO

Viaggio attraverso la cucina di una grande famiglia del vino: ristampa di una raccolta di antiche ricette di casa, esperimenti, menu per gli amici.

Amatissime - Ricette di famiglia da una tenuta in Toscana, www.tenutefolonari.com, a 30 €

profuma di' SPEZIE

IN POLVERE O INTERE,
REGALANO PROFUMI E NOTE
AROMATICHE UNICHE
A SEMIFREDDI, CROSTATE,
ROTOLE E MILLEFOGLIE

testi e cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di
Stefania Giorgi, styling di Sara Farina



SEMIFREDDO
AI MARRONI E
GINGERBREAD

pag. 85



Piatto piano in
ceramica con
texture realizzato a
mano di Francesca
Reitano. A sinistra,
bottiglia in vetro in
vendita da Ikea.
Indirizzi a pagina 122

Profumate e inebrianti, da sempre le spezie evocano il fascino di terre lontane e mondi esotici. Dopo le Crociate si diffondono in tutta Europa, ma è nel Medioevo che diventano ingredienti protagonisti di tanti dolci tradizionali di casa nostra. Dal panpepato umbro al panforte toscano, dal frustingo marchigiano, alla spongata parmense. Questa torta, che è certo fosse la preferita da Giuseppe Verdi, preparata con frutta secca e miele, arricchita con zenzero, chiodi di garofano, pepe nero, cannella e noce moscata è uno dei fiori all'occhiello di Claudio Gatti, maestro pasticciere parmense, grande appassionato di antiche ricette medievali.

“La diffusione di questi dolci speziati è stata favorita dai pellegrinaggi lungo la via Francigena”, racconta. “I pii viandanti che si avventuravano da tutta Europa verso Roma, avevano la necessità di portare con sé questi dolci compatti e nutrienti e l'aggiunta delle spezie garantiva che si conservassero molto più a lungo” spiega. E ancora oggi, anche se per motivi diversi, le spezie hanno mantenuto un posto d'onore in pasticceria. “Radici, cortecce, germogli, semi e bacche sono una grande risorsa per creare dolci multisensoriali, delizie che anticipano il gusto al palato con il loro profumo, per poi esplodere al primo assaggio in un bouquet aromatico armonioso e persistente”, continua.

In polvere o essiccate?

Amalgamate all'impasto di torte e crostate o messe in infusione in un liquido per aromatizzare creme e farciture, cannella, chiodi di garofano, cardamomo & Co. sono un ingrediente delicato, da usare con moderazione, per evitare che sovrasti gli altri ingredienti. Le spezie in polvere sono più facili da incorporare e da dosare negli impasti di dolci da forno. Per ottenere il massimo dell'aroma”, spiega Claudio Gatti, “l'ideale sarebbe tostarle ancora intere in un padellino senza condimento, farle raffreddare e macinarle in un piccolo mortaio poco prima di usarle”. Per aromatizzare creme, farciture, budini o sciroppi, invece, fiori, semi o cortecce essiccati vanno messi in infusione in un liquido tiepido (latte, panna o acqua), e il composto va poi filtrato prima di unirlo alla preparazione. “Il segreto è non superare mai i 10 minuti di infusione, per non rischiare di ottenere un retrogusto amaro. Un discorso a parte merita lo zenzero: questa radice in pasticceria raramente viene utilizzata fresca, perché l'aroma risulta meno penetrante. Io prediligo quello candito, da tagliare a pezzetti e unire ai ripieni o per decorare; quello in polvere, invece, è perfetto da amalgamare a creme e ganache al cioccolato, per dolci con una marcia in più”. *S.T.*

A destra piatto in ceramica realizzato a mano Mancuso DesignLab, mug in ceramica realizzata a mano Manuela Metra. Indirizzi a pagina 122

MILLEFOGLIE
CON MASCARPONE
E CANNELLA

pag. 85





A sinistra, piattino in ceramica opaca realizzato a mano
Forme di Farina.
Indirizzi a pagina
122



1



2



3



4



5



6

CROSTATA AL CIOCCOLATO E ZENZERO, CROCCANTE E CARAMELLO

ELABORATA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
750 CAL/PORZIONE

per la base di frolla e i biscottini 375 g di farina 00 – 110 g di zucchero a velo – 235 g di burro – 2 tuorli – la scorza grattugiata di 1 limone non trattato – sale
per il croccante 3 cucchiaini di zucchero semolato – 2 cucchiaini di sciroppo di acero – 2 cucchiaini di miele – 1 cucchiaino di sale – 120 g di nocciole pelate
per la ganache e il caramello 270 g di cioccolato fondente – 80 g di zucchero semolato – 1 uovo – 3 tuorli – 120 ml di panna – 90 g di burro – 1 cucchiaino di zenzero in polvere
per il decoro 40 g di zucchero semolato – cacao in polvere

1 Per la frolla: frullate la farina con lo zucchero a velo e il burro freddo a pezzettini fino a ottenere delle briciole; unite i tuorli, leggermente sbattuti con 1/2 cucchiaino di acqua fredda, la scorza del limone, un pizzico di sale e lavorate ancora un po'. Formate un panetto e fatelo riposare in frigo avvolto nella pellicola per almeno 3 ore. Stendete la pasta e rivestite uno stampo da crostata da 20 cm. Rifilate i bordi, forate il fondo con una forchetta e mettete in frigo a riposare.

2 Intanto lavorate velocemente la pasta avanzata dai ritagli, stendetela allo spessore di 3-4 mm e mettetela in freezer 15 minuti; poi ricavate dei biscotti con dei tagliabiscotti di varie forme e sistemati su una placca. Togliete dal frigo la base, coprite con un foglio di carta da forno e riempite con biglie di porcellana (o legumi secchi); infornate a 180° per 20 minuti, quindi eliminate le biglie e la carta e cuocete per altri 5 minuti. Infornate contemporaneamente anche i biscotti per circa 12-15 minuti.

3 Preparate intanto il croccante: sciogliete in una casseruolina lo zucchero con il miele e lo sciroppo di acero; amalgamate il sale e le nocciole e rovesciate il composto su un foglio di carta da forno. Una volta indurito, spezzettate il croccante e distribuitelo sulla frolla (tenetene da parte 1/4 per decorare).

4 Per la ganache, tritate il cioccolato, scioglietelo a bagnomaria e tenetelo da parte. Montate l'uovo sgusciato e i tuorli con lo zucchero in modo da renderli ben spumosi.

5 Scaldate la panna con il burro e lo zenzero, versatela sul cioccolato fuso e mescolate. Aggiungete infine 1/3 del composto di uova, poi amalgamate il resto.

6 Versate la ganache sulla base di frolla, sopra il croccante; livellate la superficie e infornate a 180° per 12 minuti. Fate raffreddare prima di sfornare. Per il decoro, sciogliete lo zucchero in un pentolino fino a ottenere un caramello dorato; fatelo intiepidire qualche istante, poi immergetevi uno stecchino e fate colare i fili su un foglio di carta da forno. Spolverizzate la superficie della crostata con 1 cucchiaino di cacao in polvere, decorate con i biscottini, pezzetti di croccante avanzato e i fili di caramello.

TORTA DI DATTERI
SPEZIATA

pag. 86



ROTOLO AL CIOCCOLATO
E CANNELLA

pag. 86



IN EDICOLA

IL NUMERO DI GENNAIO



123 RICETTE

PROVATE
E REALIZZATE NELLA
NOSTRA CUCINA

SOLO
€ 1,50



Stile Italia Edizioni

SEMIFREDDO AI MARRONI E GINGERBREAD

ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

per il semifreddo 155 g di zucchero semolato – 4 tuorli – 250 g di mascarpone – 250 ml di panna fresca – 500 g di crema di marroni – 8 gingerbread al cioccolato (o altri biscotti morbidi speziati)
per decorare 200 ml di panna fresca – 2 cucchiaini di zucchero a velo – 2 stelle di anice – 1 piccola stecca di cannella – 1 cucchiaino di cannella in polvere – 4 marron glacé

1 Per il semifreddo, sciogliete in una casseruolina lo zucchero con 40 ml di acqua e fate bollire finché lo sciroppo avrà raggiunto i 121° (utilizzate un termometro da cucina). Trasferite i tuorli in una ciotola capiente, versate a filo lo sciroppo di zucchero preparato, montando con le fruste elettriche: continuate a montare finché saranno spumosi e chiarissimi e il composto risulterà freddo.

2 Incorporate il mascarpone, la crema di marroni e infine la panna, montata a parte, mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto. Versate 1/3 del composto in uno stampo a cassetta da 1,5 l di capacità, rivestito con un foglio di carta forno, poi fate uno strato di biscotti (rifilateli se serve, in modo da lasciare tutt'intorno uno spazio vuoto). Coprite con altro composto ai marroni, poi fate un secondo strato di biscotti e coprite con la crema rimasta, livellando bene con una spatola. Trasferite in freezer per qualche ora.

3 Per il decoro, fate intiepidire la panna in un pentolino con 1 stella di anice e la stecca di cannella e lasciate in infusione per una decina di minuti, poi filtratela con un colino e lasciatela raffreddare in frigorifero. Al momento di servire, immergete

velocemente lo stampo in acqua calda per sformarlo su un piatto da portata; poi guarnitelo con la panna aromatizzata, montata a parte con lo zucchero a velo. Decorate infine con i marron glacé tagliati a pezzetti, la stella di anice rimasta e la cannella in polvere e servite.

MILLEFOGLIE CON MASCARPONE E CANNELLA

ELABORATA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

per le farciture 200 g di cioccolato al latte – 200 g di mascarpone – 500 ml di panna fresca – 3 cucchiaini di zucchero a velo – 2 semi di cardamomo – 1 stecca di cannella
per le basi 2 dischi di pasta sfoglia – 4 cucchiaini di zucchero
per guarnire 1 cucchiaino di cannella in polvere – 40 g di scorzette di arancia candite – 15 g di zenzero candito

1 Preparate le farciture: tritate il cioccolato al latte e raccoglietelo in una grossa ciotola; versatevi 190 ml di panna scaldata in una pentolino e lasciate riposare 2 minuti prima di mescolare e amalgamare. Aggiungete anche il mascarpone a temperatura ambiente e lasciate raffreddare

in frigorifero per 2 ore. Scaldate la panna rimasta con i semi di cardamomo e la stecca di cannella, poi filtratela con un colino e mettetela a raffreddare in frigo.

2 Preparate intanto le basi: srotolate la pasta sfoglia e ricavate 2 dischi da 20 cm di diametro (utilizzate la base di una tortiera o un piatto). Sistemate su due placche foderate con carta da forno, forateli con una forchetta, cospargeteli con lo zucchero e cuoceteli nel forno a 200° per circa 12-15 minuti.

3 Montate la panna speziata ben fredda con lo zucchero a velo e trasferitela in una sac à poche montata con una bocchetta liscia; montate anche il composto al mascarpone e cioccolato preparato e trasferitelo in un'altra sac à poche montata con una bocchetta zigrinata. Distribuite a ciuffetti sul primo disco di sfoglia metà del composto di panna e metà di quello al cioccolato; coprite con il secondo disco di sfoglia e decorate quest'ultimo allo stesso modo con i due composti rimasti, distribuendoli a ciuffetti. Guarnite infine con le scorzette di arancia candite lo zenzero candito tagliato a pezzettini e la cannella in polvere.



ABBINAMENTI D'ELEZIONE

SONO TANTE LE SFUMATURE AROMATICHE CHE LE SPEZIE POSSONO RILASCIARE IN UN IMPASTO O IN UNA FARCITURA, TRA NOTE DOLCI O AMARE, ACIDE O PICCANTI, SPOSANDOSI MEGLIO CON UNO O PIÙ INGREDIENTI.

AMICHE DEL CIOCCOLATO CANNELLA, ZENZERO, CARDAMOMO E NOCE MOSCATA PER ESEMPIO, REGALANO FRESCHEZZA AL CIOCCOLATO FONDENTE, MA CELEBRANO UN'UNIONE PERFETTA ANCHE CON LA FRUTTA COTTA O FRESCA, IN PARTICOLARE GLI AGRUMI, DI CUI BILANCIANO L'ACIDITÀ.

CANNELLA PER DOLCI DI CARATTERE BASTA UN PO' DI CANNELLA PER ESALTARE CREME NEUTRE A BASE DI MASCARPONE O PANNA. UN MATRIMONIO RIUSCITO È QUELLO TRA LE MELE E I CHIODI DI GAROFANO, E NE BASTANO POCHI PER DARE CARATTERE AGLI IMPASTI CON MIELE E FRUTTA SECCA.

SAPORI INTENSI L'ANICE, CON IL SUO AROMA SPICCATO TENDENTE ALLA LIQUIRIZIA È PERFETTO PER DARE UNA NOTA DI LEGGEREZZA AI DOLCI CON CASTAGNE O FRUTTA SECCA. L'ANICE STELLATO, PARENTE STRETTO DELL'ANICE PER L'AROMA SIMILE A QUELLO DELLA LIQUIRIZIA, VIENE UTILIZZATO PER PROFUMARE DESSERT E CREME ALLA FRUTTA.



TORTA DI DATTERI SPEZIATA

ELABORATA
PER 16 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA
655 CAL/PORZIONE



per le basi ai datteri 500 g di datteri morbidi denocciolati – 1 cucchiaino e 1/2 di bicarbonato – 250 g di burro morbido a temperatura ambiente – 250 g di zucchero semolato – 5 uova – 475 g di farina autolievitante – 1 cucchiaino di cannella – 1 cucchiaino di spezie miste (chiodi di garofano, cannella, noce moscata, zenzero, coriandolo, macis, pimento) – burro e farina per gli stampi
per la salsa al caramello e il decoro 300 g di zucchero semolato – 110 g di burro morbido a temperatura ambiente – 175 ml di panna fresca – sale – confettini di zucchero
per la farcitura 300 ml di panna fresca – 400 g di mascarpone – 75 g di zucchero di canna grezzo

1 Per le basi, tagliate a pezzetti i datteri e metteteli a bagno in una ciotola con 375 ml di acqua e il bicarbonato e lasciate riposare per 15 minuti. Poi frullateli nel mixer con il liquido di ammollo. Trasferite il composto ottenuto in una ciotola, unite prima il burro morbido e lo zucchero, e poi le uova, sgusciate, e mescolate; incorporate infine la farina e le spezie mescolando con una frusta.

2 Foderate il fondo di due tortiere a cerniera da 20 cm di diametro con la carta da forno; imburrate e infarinate i bordi. Versate l'impasto nei due stampi, livellatelo con una spatola, quindi cuocete a 165° per circa 1 ora (verificate la cottura con la prova dello stecchino). Togliete le torte dal forno, lasciatele intiepidire prima di sformarle, quindi lasciatele raffreddare completamente capovolte su una gratella.

3 Per la salsa al caramello, sciogliete in un pentolino lo zucchero con 80 ml di acqua e lasciate bollire fino a che raggiungerà la temperatura di 160° (utilizzate un termometro da cucina). Togliete dal fuoco e unite il burro, la panna e

un pizzico di sale; mescolate velocemente in modo da amalgamare gli ingredienti e lasciate intiepidire.

4 Preparate intanto la farcitura: lavorate il mascarpone con lo zucchero di canna e poi incorporate delicatamente la panna, montata a parte.

5 Tagliate le calottine alle due basi e dividete ciascuna in due dischi, in modo da ricavarne 4 in totale (impilateli in modo da concludere con una base rovesciata); spalmatene 3 con la farcitura al mascarpone (fate in modo che quello avanzato sia una base rovesciata: la superficie in questo modo sarà più compatta e adatta alla guarnitura) e sovrapponeteli, quindi coprite con la base rovesciata tenuta da parte. Versate a filo la salsa al caramello sulla torta facendola colare sui bordi e decorate a piacere con i confettini di zucchero.

ROTOLO AL CIOCCOLATO E CANNELLA

ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

per il cremoso al cioccolato 200 ml di latte – 225 ml di panna – 3 uova – 1 cucchiaino di zucchero semolato – 320 g di cioccolato fondente – 1 cucchiaino di cannella in polvere
per la pasta biscuit al cacao 6 tuorli (95 g) – 85 g di zucchero – 4 albumi (180 g) – 45 g di farina – 45 g di cacao – 50 ml di olio di semi – 45 ml di latte
per farcire e guarnire 200 g di confettura di lamponi senza semi – 120 g di cioccolato fondente – zucchero a velo – lamponi

1 Preparate in anticipo il cremoso. Sgusciate le uova in una ciotola e sbattetene con lo zucchero. Portate a bollire il latte con la panna e la cannella in un pentolino e versateli sulle uova sbattute mescolando in modo che le uova non cuociano.

2 Trasferite il composto sul fuoco e fate addensare a fiamma dolcissima fino a raggiungere i

75° (utilizzate un termometro da cucina); versatelo sul cioccolato tritato finemente, lasciate riposare 1 minuto, poi frullate la crema con il frullatore a immersione per renderla liscia e omogenea. Fate raffreddare il cremoso mescolando di tanto in tanto, poi mettete il composto in frigo coperto con pellicola per tutta la notte. Togliete il cremoso dal frigo 1 ora prima di usarlo.

3 Per la pasta biscuit al cacao, montate gli albumi con le fruste elettriche, quando iniziano a diventare più sodi, aggiungete poco alla volta 60 g di zucchero semolato, continuando a montare. Lavorate i tuorli con lo zucchero rimasto e poi incorporatevi la farina e il cacao setacciati; amalgamate gli albumi montati, unendone 1/3 alla volta e mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto per non smontarli. Unite infine anche il latte e l'olio di semi. Versate l'impasto in una teglia rettangolare da 25x30 cm rivestita con un foglio di carta da forno, livellatelo con una spatola allo spessore di circa 8 mm e cuocete nel forno a 180° per 15-16 minuti. Sforate la pasta biscuit, copritela con un altro foglio di carta da forno, rovesciatela sul piano di lavoro e staccate delicatamente la carta da forno sovrastante. Lasciatela completamente raffreddare.

4 Spalmate sulla pasta biscuit preparata la confettura di lamponi e poi distribuitevi sopra 2/3 del cremoso al cioccolato preparato; arrotolate la pasta su un lato corto aiutandovi con la carta, avvolgete il cilindro nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per 3-4 ore.

5 Per la farcitura, sciogliete il cioccolato e stendetelo in uno strato sottile tra due fogli di carta da forno: arrotolate stretti i due fogli e mettete in frigo per almeno 30 minuti. Spalmate il rotolo con il resto del cremoso al cioccolato e rimettete in frigo.

6 Srotolate delicatamente i due fogli: il cioccolato si staccherà dalla carta in lunghe scaglie. Decorate il rotolo con le scaglie di cioccolato, zucchero a velo e qualche lampone fresco.

sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Il Viaggiator Goloso Panettone allo Zafferano

Per celebrare la Storia e sostenere il restauro della Cattedrale di Milano, il Viaggiator Goloso propone il panettone allo zafferano, una novità dal gusto davvero unico che unisce arte e tradizione. Acquistandolo, oltre a contribuire al restauro, avrai in omaggio un biglietto Culture Pass per visitare il Complesso Monumentale del Duomo e uno sconto esclusivo per il Duomo Shop.



Spadoni Cotechino Fresco di Mora Romagnola

Una novità di Officine Gastronomiche Spadoni: il Cotechino fresco con carne 100% di Mora Romagnola, una specialità racchiusa in un budello naturale legato a mano, senza glutine, latte e/o derivati. Preparato secondo tradizione, viene lavorato a mano e condito con una concia delicata a base di sale marino integrale di Cervia, pepe nero macinato e aromi naturali.



Recla Speck Alto Adige Igp Stick

Lo Speck Alto Adige IGP di Recla in formato Stick è un prodotto comodo e versatile, subito pronto per dare quel tocco in più ai primi piatti, come sfoglie ripiene, torte salate e quiche. Ottimi anche come stuzzichino per l'aperitivo e come antipasto per farcire con gusto bruschette, tartine o friselle.



Bauer Salsa ai Crostacei

Perfetta per personalizzare primi e secondi piatti unici e appetitosi, la Salsa ai crostacei Bauer è senza glutine, senza lattosio, senza glutammato e senza grassi idrogenati. Prodotta con solo materie prime di alta qualità, lavorate con cura artigianale per preservare inalterate le proprietà organolettiche degli ingredienti scelti. Un vero tocco da chef per le tue ricette delle Feste.



Scoiattolo Raviolini al Vitello

L'ultima sfiziosa novità in casa Scoiattolo. Realizzati con sola carne di vitello, hanno un gusto ed un profumo avvolgente e inconfondibile, perfetto per le cene delle feste. La sfoglia è rustica, preparata con solo grano duro italiano e il 23% di uova fresche italiane. La confezione è in plastica riciclata al 70% e carta riciclata al 100%.



Matteo Soria Asti Docg Brut

Versione secca dello spumante aromatico introdotta con la vendemmia 2017. Di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente, all'olfatto è fragrante, floreale con sentori diiglio e acacia. Il gusto è secco, aromatico ed equilibrato. Ottimo come aperitivo, si abbina bene con salumi, formaggi freschi, carni bianche, pesce, crostacei e primi piatti, come il risotto.



Maison Mumm Rsrv Blanc De Noirs 2012

Un vintage eccezionale, una delle cinque cuvée 100% Grand Cru della collezione RSRV (Réserve). Il suo DNA è 100% di Pinot Noir di Verzenay, il Grand Cru cresciuto a nord delle Montagne di Reims. Un vino complesso ed elegante, grazie all'invecchiamento minimo di 6 anni in cantina e al dosaggio minimo di 6g per litro.



Mele Val Venosta La Ruota dei Sapori

Una guida originale e coinvolgente, disponibile su La Saporeria.it, l'esclusivo e-shop firmato Mela Val Venosta, che ti aiuterà a scoprire tutte le sfaccettature di ogni singola mela della valle: la consistenza, il sapore e l'aroma. Preparati a gustare tutte le varietà di Mele Val Venosta per completare la tua Ruota dei Sapori!



Deluxe By Lidl Filetti di Acciughe all'olio di Oliva

I filetti di acciughe all'olio di oliva di Lidl Italia sono un ingrediente perfetto da accompagnare ad una fetta di pane e burro oppure un condimento ideale per aggiungere sapidità ad un piatto di pasta. Per gli amanti dei sapori decisi, questa specialità Deluxe non può mancare in dispensa.



Vermouth

NATO A TORINO PIÙ DI DUE SECOLI FA,
È UN VINO AROMATIZZATO
CON ERBE E SPEZIE, DALLE NOTE
AMARE. IDEALE COME APERITIVO
E PER I COCKTAIL, NEGLI ULTIMI ANNI
È TORNATO IN AUGE

di Marina Cella, foto dei cocktail di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Tra le sei e le sette di sera, nella Torino ottocentesca scattava l'Ora del vermouth. Il vino aromatizzato, accompagnato da piattini di rinforzo, era protagonista di un rito collettivo che affollava i caffè eleganti come le botteghe dei liquoristi; anche nelle case l'abitudine a un "vermuttino" prima di cena era molto diffusa. Ed è proprio il capoluogo piemontese, che vantava una secolare tradizione liquoristica, ad aver dato i natali alla bevanda diventata poi celebre in tutto il mondo. Si attribuisce infatti ad Antonio Benedetto Carpano, pasticcere a Torino con studi di erboristeria, la messa a punto a fine Settecento della ricetta come la conosciamo oggi: vino bianco aromatizzato con spezie ed erbe, in particolare assenzio (o Artemisia, Wermut in tedesco da cui il nome), fortificato con alcol e dolcificato con zucchero. Rispetto ai vini aromatizzati del passato, il

nuovo vermouth era più dolce e alcolico e il suo gusto morbido ebbe subito successo, con estimatori da Casa Savoia fino al popolo. Una parabola ascendente che continuò nell'Ottocento, con la nascita delle grandi case produttrici (Cora, Cinzano, Gancia, Martini & Rossi) e le esportazioni in Europa e Oltreoceano; e nel Novecento, con il successo nel mondo della miscelazione, dove diventò protagonista di cocktail iconici come Negroni e Martini Dry. Dopo una fase di declino, negli ultimi anni il vermouth è tornato in auge: accanto ai marchi storici si sono affermati piccoli produttori, con proposte variegate legate ai vini e alle botaniche dei

altre i' drink

Il vermouth si può utilizzare anche in cucina, tenendo presente che è molto più aromatico e di gradazione superiore rispetto al vino. Il bianco si sposa con carni bianche e pesce, il rosso con piatti più robusti e con i dolci, soprattutto al cioccolato.

SUPER MOSCATO COCKTAIL

PER UNA PERSONA

6 cl di Vermouth di Torino Superiore Bianco – 3 cl di **Loazzolo Doc** (vino piemontese da uve Moscato Bianco) – 1 zolletta di **zucchero** – **Angostura bitter** – **Asti Secco Docg** a colmare il bicchiere per decorare 1/2 arancia non trattata – pepe in grani

1 Lavate l'arancia, ricavate la scorza con un coltello affilato, tagliatene una striscia, disponetela sulla placca foderata di carta da forno e fatela essiccare a bassa temperatura per circa due ore.

2 Imbevete la zolletta di zucchero nell'Angostura bitter. Versate il vermouth e il vino bianco in una coppa da champagne.

3 Aggiungete un cubetto di ghiaccio di 5 cm di lato e colmate il bicchiere con Asti Secco Docg. Decorate con la scorza d'arancia e completate con il pepe.

*Cocktail del bartender
Fabio Perugini*

APPLE&ORANGES

PER UNA PERSONA

3 cl di Calvados – 3 cl di **Campari** – 3 cl di **Vermouth di Torino Bianco** – 1/8 di **mela** – un pizzico di **cannella** per decorare una fettina di **mela non trattata**, con la buccia

1 Tagliate la mela a cubetti e mescolateli in un mixing glass. Unite gli altri ingredienti, riempite con il ghiaccio e raffreddate mescolando.

2 Filtrate con un colino a maglie fini in un bicchiere a calice basso (goblet). Guarnite con la fettina di mela.

loro territori. La regione d'elezione resta il Piemonte, dove ha ottenuto l'IG (Indicazione Geografica) come Vermouth di Torino ed è tutelato dal Consorzio, nato nel 2019, a cui aderiscono 23 produttori (vermouth@vermouthditorino.org). Il disciplinare prevede che, al vino di base italiano, si aggiungano estratti di erbe aromatiche e di spezie, fiori, semi, radici e cortecce, ottenuti per infusione in una soluzione idroalcolica: la botanica principale è l'Artemisia, di due specie particolari raccolte in Piemonte. Si unisce quindi lo zucchero (o mosto d'uva, miele, zucchero caramellato). Il vermouth di Torino può essere bianco, ambrato (con aggiunta di caramello), rosato e rosso. In base alla quantità di zucchero viene definito Extra Secco (Extra Dry), Secco (Dry) e Dolce; la gradazione va da 16° a 22°. L'odore deve essere intenso e complesso, aromatico, a volte floreale o speziato; il sapore morbido in equilibrio tra amaro e dolce.

Il vermouth è ideale come aperitivo, sia in purezza sia nei cocktail, dove il suo impiego è diffusissimo. “Ha una grande flessibilità di utilizzo legata alle sue componenti: acqua, vino, zucchero e in particolare erbe e droghe che, variando da un produttore all'altro, gli regalano molte sfaccettature diverse”, dice il bartender Fabio Perugini. “Gli accostamenti più classici sono il bitter e il gin, come nei celebri Negroni (vermouth rosso, bitter, London dry gin) e Martini Dry (vermouth bianco e London dry gin). Un'idea insolita? Limone e zucchero. In purezza è ottimo con ghiaccio e scorza di limone ma anche con toniche o bibite tipo chinotto”.



cons





erve *d'inverno*

CONTRO IL GRIGIORE DELLA STAGIONE
UN CALEIDOSCOPIO DI GELATINE, SOTTOLI,
SOTTACETI, MARMELLATE, CONFETTURE.
CONFEZIONATI CON SAPIENZA ANTICA
MA VIVIFICATI DA UNA SENSIBILITÀ ATTUALE,
ACCENTUANO IL SAPORE DI FRUTTA E VERDURA
PER TRASFORMARLI IN STUZZICANTI GOLOSITÀ

a cura di Enza Dalessandri

CAVOLFIORE E BROCCOLI ALLO ZAFFERANO

FACILE
PER UN VASO DA 4 L (O 2 DA 2 L)
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI

**750 g di cimette di cavolfiore pulite – 700 g di cimette di broccoli pulite – 1 l di aceto di vino bianco
– 1 l di vino bianco secco – 2 bustine di zafferano
– un cucchiaino di semi di cumino – olio extravergine d'oliva – sale grosso – pepe in grani misto**

1 Versate l'aceto e il vino in una casseruola, unite lo zafferano, i semi di cumino, una presa di sale, un cucchiaino di pepe e portate a ebollizione. Aggiungete le cimette di cavolfiore e lessatele per 5-6 minuti, poi scolatele con un mestolo forato e lasciatele asciugare per qualche ora su un telo, che cambierete spesso. Scottate nello stesso liquido di cottura le cimette di broccoli solo per 3-5 minuti in modo che rimangano consistenti, scolatele e lasciatele asciugare perfettamente per qualche ora su un telo, che cambierete spesso.

2 Sistemate a strati le cimette nel vaso sterilizzato come spiegato a pag. 97, pressatele leggermente per non lasciare spazi vuoti, copritele d'olio, versandolo lentamente per evitare bolle d'aria e facendo in modo che il liquido superi gli ingredienti di un paio di dita; chiudete il vaso e lasciate riposare per una notte. Il giorno seguente rabboccate l'olio se il livello del liquido si fosse abbassato. Lasciate riposare la conserva al fresco per un mese prima di consumarla.

CARDI CON OLIVE ALLA MAGGIORANA

FACILE
PER 3 VASI DA 500 G
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI

**1,2 kg di cardì – 100 g di olive kalamata denocciolate
– 4 rametti di maggiorana – 4 foglie di alloro – 2 limoni
– 1 l di vino bianco aromatico – 5 dl di aceto di vino bianco –
olio extravergine d'oliva – sale**

1 Pulite i cardì, eliminando i filamenti, tagliateli a pezzi e metteteli man mano in una ciotola con acqua fredda acidulata con il succo di un limone per non farli annerire. Portate a ebollizione abbondante acqua salata con il succo del limone rimasto e l'alloro, unite i cardì, lessateli per 15 minuti e scolateli.

2 Versate il vino e l'aceto in una casseruola, portate a ebollizione, immergetevi i cardì e cuoceteli per 5 minuti, poi scolateli e lasciateli asciugare perfettamente su un telo, che cambierete spesso. Lavate la maggiorana e asciugatela con cura. Trasferite i cardì nei vasi sterilizzati come spiegato a pag. 97, alternandoli con le olive e i rametti di maggiorana spezzettati.

3 Coprite con l'olio, versandolo lentamente per non formare bolle d'aria e facendo in modo che il liquido superi gli ingredienti di un paio di dita, poi chiudete con il coperchio e lasciate riposare per una notte. Il giorno seguente rabboccate l'olio se il livello del liquido si fosse abbassato. Lasciate riposare la conserva al fresco per un mese prima di consumarla.

FINOCCHI E SEDANI AI CAPPERI

FACILE
PER 3 VASI DA 400 G
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI

**1,5 kg di finocchi – 400 g di cuori di sedano bianco
– un cucchiaio di piccoli capperi sotto sale – 2 spicchi d'aglio – un mazzetto di timo – 2 cucchiaini di miele
– 5 dl di vino bianco – 5 dl di aceto di vino rosso –
olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani**

1 Pulite i finocchi, eliminando le barbine, la parte verde delle coste e le foglie esterne, quindi tagliate i più grossi prima a metà e poi in 3 spicchi e quelli più piccoli in quarti. Tagliate il sedano a tocchi.

2 Rosolate per 2 minuti in un padella con 4 cucchiaini di olio uno spicchio d'aglio schiacciato, 3 rametti di timo e 5 grani di pepe pestati. Unite i finocchi, salateli, cuoceteli coperti a fuoco dolce per 10 minuti e metteteli da parte. Aggiungete al fondo di cottura 3 cucchiaini di olio e lo spicchio d'aglio rimasto, fate scaldare, poi unite il sedano, salate e cuocete coperto per 10 minuti.

3 Portate a ebollizione in una casseruola il vino, l'aceto, il miele e una presa di sale, unite le verdure e il loro fondo di cottura, cuocetele per 5 minuti, scolatele e lasciatele asciugare perfettamente su carta da cucina, che cambierete spesso. Intanto dissalate i capperi in una ciotolina di acqua, cambiandola più volte, e fateli asciugare completamente su carta da cucina.

4 Distribuite le verdure nei vasi sterilizzati come spiegato a pag. 97, alternandole con qualche rametto di timo e i capperi, copritele d'olio evitando bolle d'aria e facendo in modo che il liquido superi gli ingredienti di un paio di dita; chiudete e lasciate riposare per una notte. Il giorno seguente rabboccate l'olio se il livello del liquido si fosse abbassato. Lasciate riposare la conserva al fresco per un mese prima di consumarla.

MISTO DI VERDURE ALLA SENAPE E ZENZERO

FACILE
PER 4 VASETTI DA 200 G
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI

**200 g di carote – 200 g di cipolline piccole pulite
– 300 g di cimette di cavolo broccolo romanesco
– 8 dl di aceto di mele – 10 g di zenzero fresco –
mezzo cucchiaino di semi di senape – sale**

1 Raschiate le carote e tagliatele a rondelle spesse. Portate a ebollizione in una casseruola l'aceto con lo zenzero, la senape e una presa di sale, unite le carote, cuocetele per 5 minuti, scolatele e lasciatele asciugare perfettamente su un telo da cucina, che cambierete spesso. Procedete allo stesso modo con le cipolline e le cimette di cavolo, conservando il liquido di cottura.

2 Sistemate le verdure nei vasetti sterilizzati come spiegato a pag. 97, premete leggermente per evitare spazi vuoti, versate sopra il liquido di cottura caldo, facendo in modo che il livello superi gli ingredienti di un paio di dita, chiudete con il coperchio e lasciate raffreddare. Fate riposare la conserva al fresco per almeno un mese prima di consumarla.



WHAT IS AVAXHOME?

AVAXHOME-

the biggest Internet portal,
providing you various content:
brand new books, trending movies,
fresh magazines, hot games,
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price

Cheap constant access to piping hot media

Protect your downloadings from Big brother

Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages

Brand new content

One site



AVXLIVE ICU

AvaxHome - Your End Place

We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>



CARCIOFI E SEDANI ALLE ERBE

MEDIA
PER 4 VASI DA 500 G
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI

10 carciofi – un cespo di sedano bianco – 5 dl di aceto di vino bianco – 2 limoni – un mazzetto di dragoncello – 6 foglie d'alloro – un ciuffo di basilico – 2 chiodi di garofano – olio extravergine d'oliva – sale

1 Private i carciofi delle foglie esterne più dure, delle spine e del gambo, tagliateli a quarti, eliminando l'eventuale fieno, e immergeteli man mano a bagno in acqua acidulata con il succo dei limoni per non farli annerire. Private i gambi di sedano dei filamenti e tagliateli a tronchetti di circa 3 cm.

2 Portate a ebollizione in una casseruola 5 dl di acqua e l'aceto con una presa di sale, 2 foglie di alloro, il basilico e i chiodi di garofano. Fatevi bollire dolcemente le verdure preparate per 10 minuti, poi scolatele e fatele asciugare perfettamente su un telo pulito, che cambierete spesso. Lavate e asciugate il dragoncello e l'alloro rimasto.

3 Disponete le verdure nei vasi sterilizzati come spiegato a pag. 97, alternandole con il dragoncello, e completate con una foglia di alloro per vaso. Coprite d'olio, evitando bolle d'aria e facendo in modo che superi gli ingredienti di due dita, chiudete e fate riposare per una notte. Il giorno seguente rabboccate l'olio se il livello si fosse abbassato. Fate riposare la conserva al fresco per un mese prima di consumarla.



PORRI E SCALOGNI AL LIMONE

FACILE
PER 2 VASI DA 500 G
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI

1,2 kg di porri sottili – 500 g di scalogni – 100 ml di succo di limone – un limone non trattato – 2 rametti di timo – 5 dl di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate gli scalogni e rosolateli a fuoco dolce per 10 minuti in una padella con 4 cucchiaini di olio, sale, pepe. Pulite i porri, eliminando le radichette, le guaine esterne e la parte verde più dura.

2 Fate scaldare in una larga padella 5 cucchiaini di olio con i rametti di timo, unite la scorza del limone e fate insaporire per un minuto, poi aggiungete i porri, sale, pepe e rosolate per 10 minuti a fiamma dolcissima. Togliete i porri dalla padella, unite al fondo di cottura il vino, il succo di limone e una presa di sale, portate a ebollizione, aggiungete i porri e gli scalogni con il loro fondo di cottura e fate cuocere dolcemente per una decina di minuti. Lasciate intiepidire le verdure, poi scolatele e lasciatele asciugare perfettamente su carta da cucina, che cambierete spesso.

3 Disponete le verdure nei vasi sterilizzati come spiegato a pag. 97 e coprite d'olio, versandolo lentamente per non formare bolle d'aria e facendo in modo che il liquido superi gli ingredienti di un paio di dita, poi chiudete e lasciate riposare per una notte. Il giorno seguente rabboccate l'olio se il livello del liquido si fosse abbassato. Lasciate riposare la conserva al fresco per un mese prima di consumarla.



MARMELLATA DI POMPELMO ROSA ALLO ZENZERO

FACILE
3 VASETTI DA 300 G
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

7 pompelmi rosa – 300 g di miele – 200 g di zucchero – 8 g di zenzero fresco

1 Pelate lo zenzero e tagliatelo a fettine. Sbucciate al vivo i pompelmi, facendo quest'operazione su una casseruola per recuperare tutto il succo che fuoriesce: asportate la calotta superiore e quella inferiore con un coltellino affilato, incidete la scorza degli agrumi in profondità (ma non troppo), in modo da eliminare la pellicina bianca amara e la scorza senza intaccare gli spicchi. Introducete poi la lama del coltellino fra uno spicchio e l'altro, in modo da liberarli dalla membrana.

2 Tagliate la polpa dei pompelmi a pezzetti mettendo man mano la polpa ottenuta nella casseruola. Unite lo zucchero, il miele, le fettine di zenzero, mescolate e lasciate riposare per 3 ore.

3 Mettete la casseruola sul fuoco e cuocete la frutta a fiamma dolce per 40-45 minuti. Trasferite la marmellata ottenuta nei vasetti sterilizzati come spiegato a pag. 97, chiudeteli con i coperchi, capovolgeteli, fateli raffreddare, poi capovolgeteli di nuovo e conservateli in un luogo fresco.



CHUTNEY DI MANDARINI ALL'UVETTA

FACILE
PER 3 VASETTI DA 300 G
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI

1,3 kg di mandarini – 100 g di scalogni – 100 g di uvetta – 500 g di zucchero – 5 dl di aceto – 20 g di zenzero fresco – un cucchiaino di coriandolo fresco – sale

1 Pelate lo zenzero e tritatelo finemente. Portate a ebollizione l'aceto in una casseruola con lo zucchero, lo zenzero, il coriandolo, una presa di sale, quindi lasciate ridurre a fuoco medio per 10 minuti. Sbucciate gli scalogni e tagliateli a fettine sottili.

2 Sbucciate al vivo i mandarini (come spiegato per i pompelmi nella ricetta qui accanto), eliminando man mano i semi e facendo l'operazione su una casseruola per recuperare tutto il succo che fuoriesce, quindi tagliateli a pezzetti e metteteli nella casseruola con il succo. Unite gli scalogni, versate sopra lo sciroppo di aceto caldo e cuocete a fiamma dolce per 30 minuti. Fate intanto ammorbidire l'uvetta in una ciotola con acqua tiepida. Trascorso il tempo indicato, scolate l'uvetta, aggiungetela ai mandarini e cuocete per 10 minuti.

3 Trasferite il chutney ottenuto nei vasetti sterilizzati come spiegato a pag. 97, chiudeteli con i coperchi, capovolgeteli, fateli raffreddare, quindi capovolgeteli di nuovo e conservateli in un luogo fresco. Fate riposare il chutney per almeno una settimana prima di consumarlo.



CLEMENTINE SCIROPATE

MEDIA

PER 2 VASI DA 700 G

PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI

1 kg di clementine non trattate – 300 g di zucchero

1 Lavate bene le clementine. Portate 1,5 l di acqua a ebollizione in una casseruola, unite le clementine e cuocetele per 15 minuti, poi scolatele delicatamente. Mettete lo zucchero in una capace casseruola, aggiungete un litro d'acqua, portate a ebollizione e cuocete per 15 minuti, fino a ottenere uno sciroppo.

2 Unite le clementine e lasciatele cuocere a fuoco molto dolce per 30 minuti. Trasferite le clementine con lo sciroppo di cottura nei vasi già sterilizzati come spiegato qui sotto, chiudete con i coperchi e lasciate raffreddare. Avvolgete singolarmente i vasi con teli da cucina, metteteli in una casseruola coperti con acqua fredda, portate a ebollizione e fate sterilizzare per 40 minuti. Lasciate raffreddare i vasi nell'acqua prima di scolarli e riporli in un luogo fresco.

CONFETTURA ALLA FRUTTA SECCA

FACILE

PER 2 VASETTI DA 400 G

PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 55 MINUTI

1 kg di pere – 500 g di mele verdi – 600 g di zucchero – 300 g di datteri al naturale – 50 g di prugne secche – 300 g di albicocche secche – 100 g di uvetta – 150 g di noci sgusciate – 150 g di mandorle spellate – 150 g di succo di arancia fresco – un limone – un'arancia non trattata

1 Tagliate le mele e le pere a cubetti senza sbucciarle e lasciando torsoli e semi; metteteli in una casseruola con 7 dl di acqua e lasciateli cuocere per 15-20 minuti, poi frullateli con un frullatore a immersione. Trasferite la purea ottenuta in un colino appoggiato su una ciotola e foderato con un telo, richiudete sopra i lembi di stoffa e lasciate riposare per tutta la notte con un peso sopra. Riducete a dadini le albicocche, i datteri e le prugne.

2 Il giorno seguente trasferite il liquido in una casseruola, unite il succo del limone e d'arancia, la scorza grattugiata dell'arancia, lo zucchero, 2 dl di acqua e fate scaldare. Aggiungete poi lo zucchero, la frutta tagliata a dadini, l'uvetta e lasciate cuocere per 35 minuti a fiamma dolce, mescolando spesso.

3 Tritate grossolanamente le noci e le mandorle, unitele alla confettura e proseguite la cottura ancora per un paio di minuti. Trasferite la confettura nei vasetti sterilizzati come spiegato qui sotto, chiudeteli, capovolgeteli, fateli raffreddare, capovolgeteli di nuovo e conservateli in un luogo fresco.

COME STERILIZZARE I VASETTI

METTETE I VASETTI IN UNA CAPACE CASSERUOLA CON I LORO COPERCHI, COPRITELI D'ACQUA FREDDA, PORTATELI A EBOLLIZIONE E FATELI BOLLIRE PER 20 MINUTI, POI SCOLATELI, SISTEMATELI CAPOVOLTI SU UN TELO E LASCIATELI ASCIUGARE PERFETTAMENTE. IN ALTERNATIVA, POTETE SISTEMARLI SU UNA PLACCA DA FORNO E PASSARLI IN FORNO GIÀ CALDO A 110-120° PER UNA VENTINA DI MINUTI.

GELATINA DI MELAGRANA

FACILE

PER 2 VASETTI DA 250 G

PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO

COTTURA 1 ORA

7 melagrane – 3 mele verdi – zucchero – 1/2 limone

1 Lavate con cura le mele, tagliatele a tocchetti, lasciando buccia e torsoli, poneteli in una casseruola con 4 dl di acqua e cuoceteli a fuoco dolce per 20 minuti, finché saranno teneri, poi metteteli in un colino a maglia sottile sistemato su una ciotola, appoggiate sopra un foglio di carta da forno e su questo un peso e lasciate riposare per 5 ore.

2 Sgranate le melagrane, eliminando la membrana chiara, per ottenere tutti i chicchi; frullateli nel mixer, metteteli in un colino sistemato su un recipiente, appoggiate sopra un foglio di carta da forno e su questo un peso poi lasciate riposare per 5 ore.

3 Mescolate il liquido di mela con quello delle melagrane e del limone, pesatelo e mettetelo in una casseruola. Unite la stessa quantità di zucchero, mescolate e cuocete a fiamma dolce per 40 minuti. Trasferite la gelatina ottenuta nei vasetti sterilizzati come spiegato qui sotto, chiudeteli con i coperchi, capovolgeteli, fateli raffreddare, capovolgeteli di nuovo e conservateli in un luogo fresco.

MARMELLATA DI ARANCE E CIPOLLE

MEDIA

PER 2 VASETTI DA 300 G

PREPARAZIONE 1 ORA E 10 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 45 MINUTI

1,2 kg di arance (di cui 3 non trattate) – 300 g di cipolle – 600 g di zucchero

1 Asportate la scorza delle arance non trattate con un pelapatate, senza prelevare la parte bianca sottostante, lessatela per 3 minuti in acqua bollente, scolatela e lasciatela raffreddare, quindi ripetete un'altra volta l'operazione. Tagliate la scorza a filetti.

2 Sbucciate le cipolle e affettatele sottilmente. Pelate al vivo tutte le arance (come spiegato nella ricetta della marmellata di pompelmo rosa allo zenzero a pagina 95), eliminando man mano i semi e facendo l'operazione su una casseruola in modo da non disperdere il succo che fuoriesce, quindi tagliate a pezzetti gli spicchi e metteteli nella casseruola con il succo raccolto.

3 Unite le cipolle, spolverizzate con lo zucchero, mescolate e lasciate riposare per 3 ore. Mettete la casseruola sul fuoco e cuocete dolcemente per 30 minuti, mescolando spesso, poi aggiungete i filetti di scorza e cuocete ancora per 10 minuti. Trasferite la confettura bollente nei vasetti sterilizzati come spiegato qui sotto, chiudeteli, capovolgeteli, fateli raffreddare, quindi capovolgeteli di nuovo e conservateli in un luogo fresco.

LUOGHI ECCELLENTI

Lisbona

È FEDELE AL SUO VOLTO ANTICO, AI TRAM
E AL FADO, LA CITTÀ CHE IN CUCINA INCORONA
IL BACCALÀ E I DOLCI NATI NEI MONASTERI

testo di Ernesto Fagiani, foto di Emanuela De Santis.
Foto del menu di Laura Spinelli, in cucina Elena Tettamanzi

È probabilmente la capitale europea in cui il turismo, le nuove mode, la febbre del restyling architettonico hanno causato meno trasformazioni. A Lisbona la colonna sonora della città è ancora il fado, il languido blues atlantico distillato nella saudade di modulazioni lusitane, arabe, zingare e africane. Le sue icone restano i tram Remodelado degli anni '30, le mercearias di baccalà, le confetarias in stile architettonico pombalino, gli empori della Baixa con banconi di legno e insegne incise su lamina di latta. *segue >*

Il Padrão dos Descobrimentos, Monumento alle scoperte, situato sulla riva del Tago a celebrare le imprese dei navigatori portoghesi (tra i molti citiamo Vasco de Gama e Ferdinando Magellano) tra il XV e XVI secolo.

Un ascensore e una scala consentono di salire in cima al monumento e godere di una splendida vista sul quartiere di Belém.



PATANISCAS DE BACALHAU

pag. 102



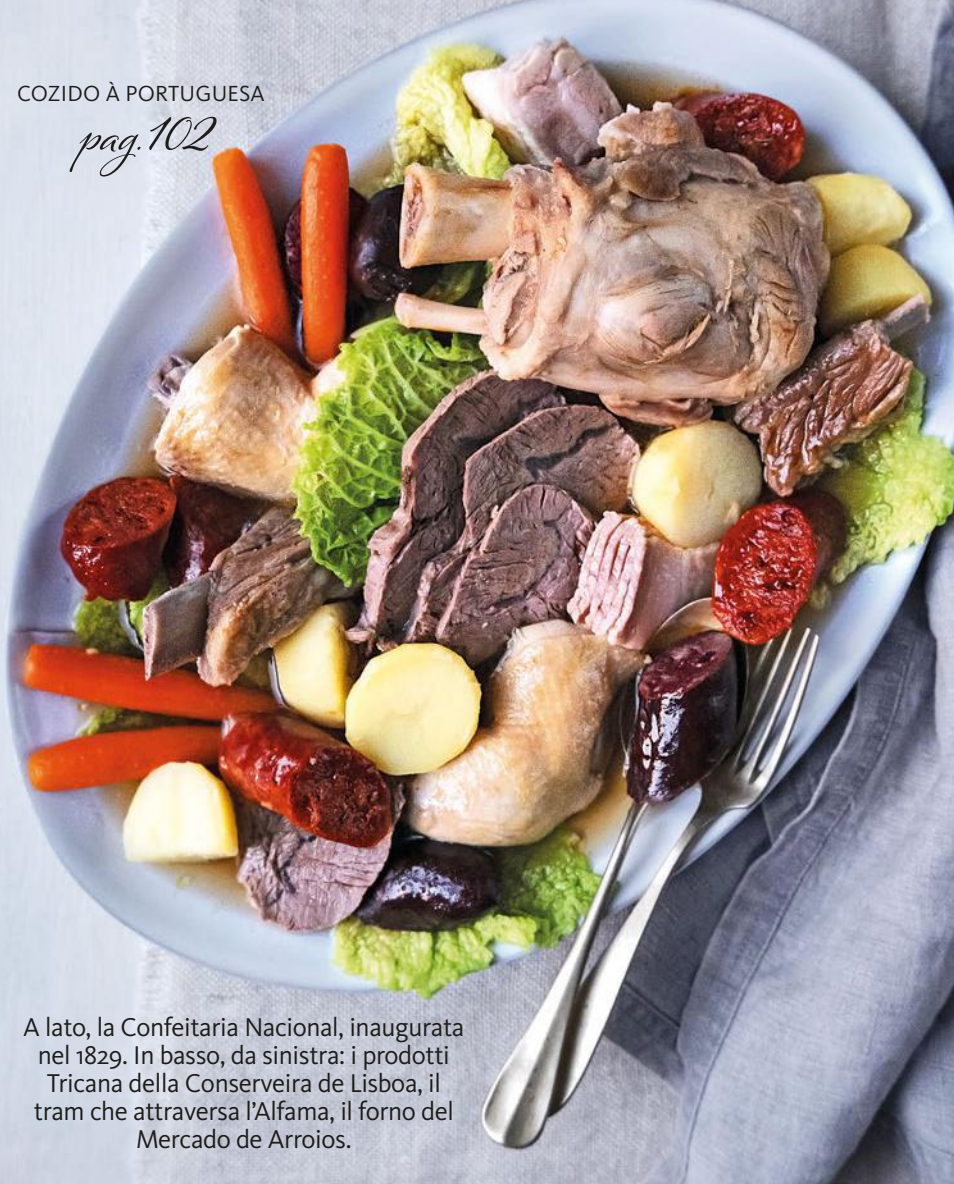
In questa foto, la Torre di Belém, costruita all'inizio del Cinquecento e ritenuta uno dei migliori esempi dello stile architettonico manuelino. In basso, da sinistra: l'Arco della Rua Augusta, che simboleggia la rinascita di Lisbona dopo il terremoto del 1755; lo storico negozio Rei do Bacalhau e la vista sulla città bassa, detta Baixa, il cuore elegante e neoclassico di Lisbona.





COZIDO À PORTUGUESA

pag. 102



A lato, la Confeitaria Nacional, inaugurata nel 1829. In basso, da sinistra: i prodotti Tricana della Conserveira de Lisboa, il tram che attraversa l'Alfama, il forno del Mercado de Arroios.



Intatta è l'atmosfera delle sale da tè come la Brasileira e Nicola. Persino gli indirizzi della ristorazione innovativa come Casa de Linhares, Palacio Chiado o Bairro do Avillez nascono all'interno di palazzotti nobiliari e comunque non hanno fatto perdere un solo cliente al Martinho da Arcada, che in praça do Comércio continua a servire piatti démodé come i medaglioni di vitello con salsa al caffè. Si inaugurano musei che inneggiano alla modernità come il MAAT, ma l'ultimo arrivato, il Centro Interpretativo da Historia do Bacalhau, aperto l'anno scorso, celebra l'epopea del più tradizionale protagonista della tavola lusitana. E mentre i turisti intasano l'ex mercado da Ribeira, trasformato in tempio della gastronomia globalizzata, i lisbonesi doc affollano quello tradizionale dell'Arroios, nel vecchio Bairro das Colónias.

Il tram 28 è il mezzo ideale per attraversare il centro della città. Parte da Campo de Ourique, il quartiere liberty, ancheggia dal Bairro Alto e dal Chiado giù verso la Baixa Pombalina, una scacchiera di strade attorno alla Praça do Comércio, immensa, inondata di luce atlantica e spalancata sul Tago, che qui ha già la vastità dell'oceano. Un tempo la Baixa pullulava di conserverie ittiche e botteghe per la salagione di tonni e sardine. Oggi le sardine in lattina meritano shop dedicati, ma resiste immutato lo street food. Protagonisti due panini come la *bifana*, ripieno di lonza di maiale marinata e rosolata con paprika, alloro, aglio, coriandolo, cumino, vino bianco, peperoncino, e il *prego no pão*, farcito con carne di vitello, senape, fette di prosciutto e formaggio. Le pasticcerie di tradizione sfornano il sontuoso *bolo rei*, con canditi, uvetta, frutta secca e vino di Porto, tipico del Natale, ma simboli golosi sono pure i *pasteis de Belém*

o *pasteis de nata*, tortine di pasta sfoglia caramellata farcite con crema al limone e spolverizzate con zucchero a velo e cannella, da mordere ancora tiepide di forno. Questa propensione dei palati portoghesi per i sapori dolci e i gusti amabili è confermata dai carretti che per strada vendono la *ginginha*, il liquore di amarene in acquavite, con zucchero e cannella: si manda giù tutta d'un fiato, con aggiunta di frutta o liscia, in bicchieri di cioccolato fondente da sgranocchiare.

Il tram continua la sua corsa sferragliando tra salite tortuose e ripidi pendii, rasentando la Cattedrale de Santa Maria Maior e passando accanto alla Feira da Ladra, il mercato delle pulci che si tiene il mercoledì e il sabato. Prima di superare il convento de la Graça con un famoso belvedere e con la scalinata del Caracol, trasformata in museo all'aperto della street-art cittadina, sfiora l'intrico di vicoli dell'Alfama, il *bairro* ai piedi del castello de São Jorge, che un tempo fu la fortezza saracena che racchiudeva la Medina. I segni della dominazione araba a Lisbona si celano nel suo formicolio di scalinate, viuzze da *casbah*, mura moresche, patii lastricati d'*azulejos* stinti. L'Alfama inoltre è il cuore del fado, raffigurazione melodica della sinuosa topografia del quartiere. Per assistere al vero *fado vadio*, vagabondo, in cui musicisti, camerieri, cuochi e avventori accendono improvvisate jam-sessions fino a notte fonda, bisogna puntare alle *tascas* o *casas* de pasto dove si beve *vinho verde* e si spizzicano *petiscos*, le tapas lusitane: sono *pataniscas* o *pastéis* (frittelle o crocchette) de *bacalhau*, *ovos verdes*, *joaquinzinhos* (sugarelli) e *peixinhos da horta*, fagiolini in pastella che, esportati in Giappone dai gesuiti, pare abbiano dato addirittura origine al tempura.

La Praça do Comércio, edificata dove si ergeva il palazzo reale distrutto dal terremoto del 1755. Fu progettata nell'ambito della ricostruzione della Baixa coordinata dal Marchese di Pombal nello stile pombalino che da lui prende nome.





LUOGHI ECCELLENTI LISBONA

PATANISCAS DE BACALHAU

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
495 CAL/PORZIONE

400 g di baccalà già dissalato
– **120 g di farina** – **2 uova** – **1/2 cipolla** –
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
– **1 ciuffo di prezzemolo** – **olio di semi di arachidi** – **pepe**

1 Mettete il baccalà in una pentola con poca acqua molto fredda e accendete il fuoco senza lasciare che l'acqua arrivi a completo bollore. Fate sobbollire il baccalà per 5 minuti e sgocciolatelo conservando l'acqua. Quando si sarà intiepidito, privatelo di pelle e lisce e sfaldatelo con la forchetta.

2 Sbucciate la cipolla, sciacquate il prezzemolo e tritateli. Uniteli al baccalà con la farina setacciata, una macinata di pepe, l'olio extravergine e le uova leggermente sbattute. Mescolate e versate a filo l'acqua di cottura del baccalà fino a ottenere un composto piuttosto corposo ma fluido.

3 In una padella a bordi alti scaldate abbondante olio di semi e friggete il composto a cucchiaiate schiacciandole appena. Sgocciolatele su carta da cucina, regolate di sale e servitele calde.

COZIDO À PORTUGUESA

FACILE
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 2 ORE
580 CAL/PORZIONE

2,5 kg di carni miste (costine e stinco di maiale, noce o muscolo di manzo, gallina) – **250 g di pancetta o lardo** – **1 "chouriço" o sanguinaccio** – **1 cavolo verza** – **6 patate** – **4 carote** – **2 rape** – **1 porro** – **sale**

1 Mettete tutte le carni, la pancetta e il chouriço (o il sanguinaccio) in una pentola capiente ben ricoperta d'acqua fredda. Salate leggermente e cuocete a fuoco basso per un'ora e mezza dal momento in cui l'acqua raggiungerà un leggero bollore.

2 Mondate il cavolo, le rape, il porro, sbucciate le patate,

raschiate le carote e tagliate tutto a pezzi grandi. Sgocciolate le carni di maiale e pollo e lasciate cuocere il manzo per altri 30 minuti, quindi prelevatelo e fate cuocere nel brodo le verdure per circa 20-30 minuti. Sgocciolatele e mettete da parte il brodo.

3 Affettate la carne, disponete tutti gli ingredienti in un piatto da portata molto capiente e bagnate il mix con un po' di brodo di cottura, anche più di una volta se venisse completamente assorbito.

BOLO REI

MEDIA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

750 g di farina 00 + quella per lavorare
– **30 g di lievito di birra fresco**
– **150 g di burro** – **150 g di zucchero** –
200 g di frutta candita – **250 g di noci, mandorle, uvetta, pinoli** – **4 uova**
– **1 tuorlo** – **scorza di 1 limone e di 1 arancia non trattati** – **100 ml di Porto** – **confettura** – **sale**

1 Riducete canditi (tranne 50 g per il decoro) e frutta secca a pezzetti e fate macerare nel Porto mescolando ogni tanto. Sciogliete il lievito in 100 ml d'acqua tiepida, unite 100 g di farina, un cucchiaino di zucchero, mescolate, coprite con pellicola e trasferite in un luogo tiepido per 15 minuti.

2 Raccogliete nell'impastatrice le scorze grattugiate, lo zucchero rimasto e il burro tiepido.

Amalgamate un uovo poco sbattuto per volta. Unite il mix lievitato e la farina rimasta, poca alla volta. Impastate bene e salate. Trasferite sul piano infarinato e lavorate a mano per ottenere una pasta molto elastica. Infarinare il panetto, copritelo con pellicola e trasferitelo in un luogo tiepido per 3 ore o finché sarà raddoppiato.

3 Amalgamate alla pasta poca frutta per volta senza sgocciolarla troppo. Infarinare, chiudete con la pellicola e fate riposare altri 30 minuti. Formate una palla con un grande foro al centro, trasferitela sulla placca, spennellatela con il tuorlo, decoratela con i canditi e fate riposare coperta 30 minuti. Infornate a 180° per 45 minuti. Spennellate con confettura allungata con poca acqua calda.

TACCUINO DI VIAGGIO

VITASCA DA ESQUINA

RUA DOMINGOS SEQUEIRA 41
INNOVATIVI PETISCOS (LE TAPAS LUSITANE) RIVISITATI.

VINHOS DE PORTUGAL

TERREIRO DO PAÇO, ALA POENTE
DEGUSTAZIONI DI VINI PORTOGHESI
IN AMBIENTE SCENOGRAFICO.

REI DO BACALHAU

RUA DO ARSENAL, 56-58
NEGOZIO SPECIALIZZATO NELLA
SELEZIONE DI BACCALÀ PREGIATI.

CONSERVEIRA DE LISBOA

RUA DOS BACALHOEIRO 34
I PRODOTTI DELLA TRADIZIONE
CONSERVIERA PORTOGHESE: TONNO,
BOTTARGA DI SGOMBRO, SARDINE.

MISS CAN

LARGO DO CONTADOR-MOR 17
SI GUSTANO SUL POSTO SPECIALITÀ
ITTICHE IN SCATOLA ARTIGIANALI.

BAIRRO DO AVILLEZ

RUA NOVA DA TRINDADE 18
RISTORANTE, COCKTAIL-BAR E PUNTO
VENDITA DI FORMAGGI, TRA CUI IL
SAPIDO QUEIJO DE AZEITÃO, E SALUMI.

MANUEL TAVARES

RUA DA BETESGA 1A
FORMAGGIO DELLE AZZORRE, SALUMI
DI MAIALE NERO DELL'ALENTEJO, FICHI
DELL'ALGARVE, VINI DI PORTO.

CONFEITARIA NACIONAL

PRAÇA DA FIGUEIRA 18/B
È RINOMATA PER GLI AFOGUEDOS, IL
PÃO DE FRUTAS E I DOLCI DI NATALE: IL
BOLO REI E IL BOLO RAHINA.

ALCÔA

RUA GARRETT 37
I PASTICCINI DELLA TRADIZIONE
CONVENTUALE: COROA DE ABADESSA,
DELICIA DO CONVENTO, DIVINA
GULA, PECADO DE FREIRA.

PASTELERIA DE BELÉM

RUA DE BELÉM 84-92
TAPPA OBBLIGATA PER IL
CARATTERISTICO PASTEL DE BELÉM.

A GINJINHA

LARGO DE SÃO DOMINGOS 8
SERVE IL LIQUORE DI AMARENE.

AS BIFANAS DO AFONSO

RUA DA MADALENA 146
CHIOSCO DI BIFANAS, PANINI DI
LONZA ROSOLATA CON VINO E SPEZIE.

COME ARRIVARE
Lisbona è collegata
con voli TAP
(flytap.com) da
Roma, Milano,
Venezia, Napoli e
Firenze. Biglietti a
partire da 44 euro a
tratta. Il volo dura
circa tre ore.



Uno scorcio del MAAT, museo di arte, architettura e tecnologia simile a una navicella spaziale. In basso, da sinistra: il Museo del Fado, i dolci monasteriali di Alcôa, il Time Out Market.



BOLO REI



IN EDICOLA



L'Italia e il suo savoir vivre attraverso le aziende
che hanno contribuito alla creazione
di un importante patrimonio storico e culturale.

IN EDICOLA DAL 22 DICEMBRE CON IL SETTIMANALE PANORAMA

LA CUCINA È CREATIVITÀ E SCAMBIO DI IDEE.
ECCO PERCHÉ AMIAMO CURIOSARE
TRA LE VOSTRE FOTO E I VOSTRI COMMENTI SOCIAL

SCELTA DAI LETTORI

Un classico che si rinnova

Immane nei pranzi con amici e parenti le paste al forno si prestano a tante interpretazioni sfiziose.

Questa ci (e vi) ha appassionato: tra morbide sfoglie c'è besciamella, verdure e salmone fresco e affumicato.



RICETTE TOP

SUCCULENTI, GUSTOSAMENTE FARCITI E STUZZICANTI: TRA I SECONDI PIATTI GLI ARROSTI RIPIENI SONO QUELLI CHE AMIAMO TUTTI DI PIÙ. QUESTO HA UN CUORE DI CASTAGNE E PROSCIUTTO AFFUMICATO ED È PROFUMATO CON IL BRANDY



LA NEWS PIÙ LETTA

Se l'ospite è vegetariano

Che sia per etica o per motivi di salute, la dieta veg è sempre più diffusa. E le regole del bonton contemporaneo chiedono di soddisfare gli ospiti vegetariani quanto i robusti palati tradizionali. Quindi bene a ortaggi, funghi, formaggi e besciamella (che fanno felici tutti) per antipasti e primo. Per il secondo? Una torta salata sarà il piatto forte per gli uni e il contorno per gli altri (sul sito ricette e consigli). E buon appetito!

I NOSTRI VIDEO

Prosegue la pubblicazione delle nostre video ricette. Dal crêpe caramel alla corona di biscotti, dal panettone farcito alle lasagne al forno, dal semifreddo al torrone al cotechino in galera i classici delle Feste (e non) sono spiegati passo passo. Seguiteci sui social per scoprirli!



RECORD DI VISUALIZZAZIONI

INSOLITO MIX

Questi mini pancake ai piselli hanno ricevuto tantissimi like: sarà per l'impasto tutt'altro che scontato, per l'abbinamento un po' curioso. O forse anche solo perché sono buonissimi?



FATTO DA VOI

Delizie di Festa

Tra i tanti che in queste settimane ci avete taggato sui nostri canali social abbiamo apprezzato particolarmente @incucinaconcarla, per cui questi alberelli di brownies sono una dolce tradizione: delicati e un po' poetici.

SFOGLIA fotografa condividi

SEGUITECI SUI NOSTRI CANALI!
FACEBOOK: @SALEPEPEMAGAZINE
INSTAGRAM: @SALEPEPE_IT
TAGGATECI E POSTATE LE VOSTRE FOTO CON #FOODSTYLELOVERS PER RICETTE E CONSIGLI VISITATE IL NOSTRO SALEPEPE.IT (INQUADRATE IL QR QUI A SINISTRA PER ACCEDERVI)



una tavola *scintillante*

QUATTRO RICETTE ORIGINALI, DALL'ANTIPASTO
AL DESSERT, PER UNA CENA SPECIALE
E SCENOGRAFICA O PER UN RAFFINATO BUFFET

a cura di Silvia Bombelli





BOCCONCINI DI PATATE AI MILLE SAPORI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 55 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
215 CAL/PORZIONE

150 g di farina addizionata autolievitante – 4 dl di latte – 100 g di yogurt – 2 uova – burro – 100 g di patate lessate – sale
per le guarnizioni (a piacere): panna acida – uova di pesce – barbabietole cotte – melagrana – salsa verde – acciughe sott'olio – salsa cocktail – yogurt greco denso – gamberetti lessati – ciliegini sott'olio – bresaola – succo di limone – cuori di sedano – gorgonzola – pecorino a scaglie – miele

1 Setacciate la farina e mescolatela con il latte, lo yogurt, le uova sbattute, 2 cucchiaini di burro fuso, 2 prese di sale e le patate schiacciate.

2 Scaldate una padella antiaderente, passatevi sopra un pezzetto di burro e fate cadere sul fondo caldo tante gocce di composto ben distanziate. Rigiratele dopo 30 secondi con una spatola e terminate la cottura dall'altro lato.

3 Fate intiepidire i bocconcini e guarniteli a piacere con: panna acida e uova di pesce; barbabietole frullate e chicchi di melagrana; salsa verde e acciughe; salsa cocktail mescolata a yogurt greco e gamberetti lessati; ciliegini sott'olio; bresaola con qualche goccia di succo di limone; sedano a pezzettini e gorgonzola a cubetti; pecorino a scaglie e miele. Se non usate subito i bocconcini metteteli in un contenitore ermetico e conservateli in frigorifero. Avvolgeteli nell'alluminio e riscaldateli in forno a 80° all'ultimo momento. Poi, guarniteli e servite.



TIMBALLO DI PASTA CON CARCIOFI E MELAGRANA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 60 MINUTI
595 CAL/PORZIONE

1 confezione di pasta fillo – 500 g di ziti – 6 carciofi puliti – 6 scalogni – 2 rametti di timo – 1 melagrana – 1 bicchierino di vino bianco secco – 1 vasetto di patè di carciofi – 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 cucchiaini di mandorle a filetti – 1 vasetto di panna acida – olio extravergine d'oliva – burro – sale

1 Spremete metà melagrana e filtrate il succo; sgranate l'altra metà. Soffriggete gli scalogni tritati in una padella con poco olio,

salateli, unite altri 2 cucchiaini di olio, i rametti di timo e i carciofi affettati. Fate saltare, irrorate con il vino bianco e, appena sarà evaporato, aggiungete il succo di melagrana.

2 Cuocete gli ziti in acqua salata e scolateli al dente. Conditeli con metà formaggio e il patè di carciofi. Appoggiate uno stampo ad anello (18 cm) su una teglia rivestita di carta da forno e foderatelo con i fogli di fillo spennellati di burro fuso e leggermente sovrapposti, lasciandoli fuoriuscire abbondantemente dai bordi. Distribuitevi ziti, carciofi, mandorle e parmigiano rimasto. Richiudete la pasta sul ripieno (ritagliate quella in eccesso e conservatela coperta con pellicola) e infornate a 200° per 15 minuti.

3 Coprite con i ritagli di fillo e infornate 5 minuti per farli dorare. Sformate, servite il timballo a fette con la panna acida e i chicchi di melagrana.

INSALATA DI LENTICCHIE

PORTATE A EBOLLIZIONE IN UNA CASSERUOLA 300 G DI LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO COPERTE D'ACQUA FREDDA, 2 SPICCHI DI AGLIO E 1 RAMETTO DI ROSMARINO. CUOCETE PER 30 MINUTI. SALATE E LASCIATELE RAFFREDDARE. IN UN'ALTRA CASSERUOLA TOSTATE 200 G DI LENTICCHIE ROSSE CON 1 CUCCHIAIO D'OLIO, 1 RAMETTO DI ROSMARINO E 2 SPICCHI D'AGLIO. COPRITELE D'ACQUA E CUOCETELE PER 20 MINUTI. SCOLATE E MESCOLATE I DUE TIPI DI LENTICCHIE. CONDITELE CON OLIO, SALE, PEPE E UN PEZZETTO DI RAFANO GRATTOGIATO. SERVITE LE LENTICCHIE IN UNA CIOTOLA SOPRA UNA MANCIATA DI CRESCIONE O RUCOLA.

CARRÉ DI VITELLO AL MANDARINO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
375 CAL/PORZIONE

1 kg di carré di vitello – 8 mandarini non trattati – 2 bicchieri di vino bianco secco – 6 foglie di salvia – 600 g di cipolline pelate – brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani nero e rosa

1 Scaldate il forno e una teglia a 80°. Salate e cospargete la carne con 1 cucchiaino di pepe pestato nel mortaio. Scaldate una padella con 2 cucchiaini d'olio, rosolatevi il carré, trasferitelo nella teglia e copritelo con carta d'alluminio.
2 Diluite il fondo di cottura nella padella con 1 bicchiere di vino bianco, unite le cipolline, 2 cucchiaini d'olio, la salvia e cuocetele nel sugo fino a farlo evaporare. Salate, bagnate con il resto del vino e il succo di 6 mandarini filtrato. Portate a ebollizione, scoprite il carré e irroratelo con le cipolline e il loro fondo di cottura (e brodo se serve).
3 Infornate per 60-70 minuti il carré a 180°, bagnandolo di tanto in tanto con il suo condimento. Servitelo con le cipolline, il fondo di cottura e i mandarini rimasti sbucciati al vivo e tagliati a pezzetti.



TORTA AL PISTACCHIO E MANDARINO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 60 MINUTI
495 CAL/PORZIONE

60 g di fecola di patate – 12 albumi + 3 tuorli – 250 g di pistacchi – 250 g di cioccolato amaro – 200 g di zucchero – 200 g di burro + quello per la lavorazione – 2 mandarini canditi

1 Scaldate il forno a 150°. Tritate i pistacchi, mescolateli con 100 g di zucchero e la fecola.
2 Montate 6 albumi a neve con le fruste elettriche. Quando sono gonfi unite lo zucchero rimasto

a piccole dosi, continuando a montare. Aggiungete delicatamente il mix di pistacchi. Versate il composto in 3 stampi (18 cm di diametro) rivestiti di carta da forno imburata e infornate per 40 minuti. Lasciate riposare i 3 dischi ottenuti per 5 minuti a forno spento e sformateli.
3 Sciogliete il cioccolato nel forno a 50°. Montate il burro con le fruste elettriche. Unitelo in 3 riprese al cioccolato fuso e unite lentamente i tuorli. Montate a neve gli albumi rimasti e incorporateli alla crema di cioccolato con una spatola flessibile. Unite alla mousse i mandarini canditi a dadini, farcite le basi e guarnite a piacere.



se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

POLMONI VERDI

Riossigenanti oliveti

Cresce rigoglioso il progetto di Monini, azienda olearia che ha molto a cuore la tutela ambientale e riempie di clorofilla il Belpaese con distese di uliveti bio. Tra Umbria, Toscana e Puglia sono già stati piantati 337mila ulivi. Presto raddoppieranno nel 2030 saranno 1 milione. Un riossigenante "bosco diffuso" modello di olivocoltura sostenibile (monini.com).



LAVORO INCLUSIVO

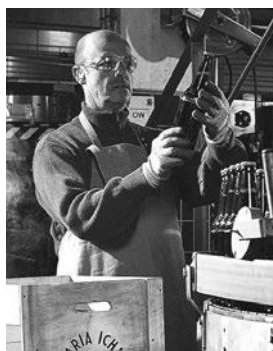
Ospiti solidali

Dal centro di Roma a Matera, passando per Bari, Sondrio e Cesenatico, gli hotel della onlus Albergo Etico sono sempre più numerosi. Ideati da un gruppo di amici ristoratori e albergatori, da anni accolgono giovani con difficoltà per insegnare loro tanti mestieri tra reception, sala e cucina e inserirli in affiatati staff d'hotel. Qui anche gli ospiti si sentono come a casa e diventano parte del progetto inclusivo (albergoetico.it).

LA "BUONA" BIRRA

Prodotti eco

L'attenzione alle tradizioni e al territorio di Ichnusa, azienda birraia cagliaritano che da tempo promuove campagne di vuoto a rendere per il riuso delle bottiglie e pubblicizza le bellezze dell'isola con splendidi documentari, ha portato anche alla ristrutturazione dello stabilimento. Sono state ridotte del 60% le emissioni di CO₂, abbattuti della metà i consumi energetici e del 10% quelli d'acqua (birraichnusa.it).



Via le gabbie

GALLINE LIBERE PER UOVA SANE

L'Europa sta pensando a una nuova legge a tutela del benessere animale avicolo in linea con il movimento no cage (niente gabbie) che negli Stati Uniti spopola e ha spinto colossi come Kentucky Fried Chicken a offrire solo carne e uova provenienti da allevamenti all'aperto. Un fenomeno che sta cambiando rapidamente il mercato delle uova, anche grazie all'impegno di CIWF (Compassion in World Farming) organizzazione non profit che combatte il maltrattamento animale da allevamento intensivo. Pubblica, inoltre, il rapporto annuale Eggtrack che evidenzia anche in Italia la graduale eliminazione delle gabbie. In prima linea produttori e distributori come Eurovo, Fileni, Sammontana, Gros e Aldi. Tramonta l'epoca dei polli al carcere robotizzati con l'obiettivo di tornare alle origini, seppure su grande scala (e ancora ben distanti dagli allevamenti "ruspanti" bio), offrendo alle ovaiole spazi aperti dove becchettare a piacere erba, vermetti e lumache. Per garantire loro una vita più felice e ai consumatori uova più sane e saporite (ciwf.it).

PECORINO ETICO

Pastori uniti

Grazie all'accordo tra Biraghi e Coldiretti a sostegno dei pastori sardi è nato il Pecorino etico solidale: 100% latte di pecora isolana, delicato e ben stagionato. In un anno ha moltiplicato le vendite (+31%) con oltre 150mila kg prodotti. Segno che i consumatori scelgono più cibi buoni e italiani e che per rilanciare l'economia agricola nazionale l'unione fa e dà la forza (biraghi.it).



TECNICHE

salse DA DESSERT

IN POCHE, SAPIENTI MOSSE CIOCCOLATO, BURRO, UOVA E PANNA
DANNO VITA A UN ELEGANTE BONUS GOLOSO PER TORTE E BISCOTTI.
GHIOTTO FINO AL PECCATO, INVITA ALLA TRASGRESSIONE

a cura di Silvia Bombelli, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





Zabaione

- 1** Sbattete con la frusta 6 tuorli freschissimi in una casseruola. Unite 6 cucchiari di zucchero e sbattete ancora finché il composto risulterà ben montato e soffice.
- 2** Incorporate 7 cucchiari di Marsala a filo, mescolando con un cucchiario di legno. Cuocete la crema a bagnomaria su fiamma media, mescolando continuamente.
- 3** Quando lo zabaione comincia a ispessire, versatelo in coppette individuali e servite.

Salsa inglese

- 1** Portate a ebollizione 4 dl di latte in una casseruola con un baccello di vaniglia tagliato a metà. Spegnete, coprite il recipiente e lasciate in infusione. Lavorate con le fruste elettriche 4 tuorli e 80 g di zucchero in una ciotola. Unite il latte filtrato a filo mescolando continuamente.
- 2** Trasferite la salsa in una casseruola e cuocete a fuoco basso mescolando, finché velerà il cucchiario.
- 3** Immergete il recipiente in una ciotola di acqua e ghiaccio. Una volta raffreddata, trasferite la crema inglese in ciotoline individuali.



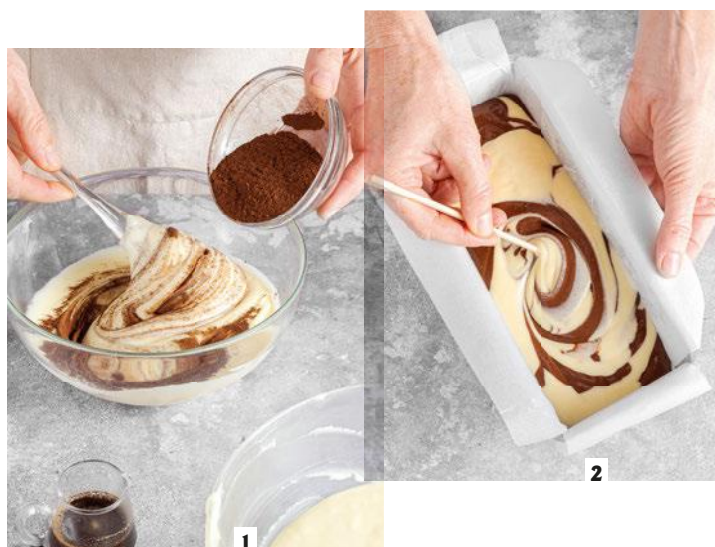
Salsa cacao e miele

- 1** Versate in una casseruola 120 g di miele, 1 dl di panna fresca e 60 g di zucchero semolato. Unite 100 g di burro tagliato a dadini e setacciatevi 40 g di cacao amaro.
- 2** Trasferite il recipiente sul fuoco e fate fondere gli ingredienti a fiamma dolce, mescolando continuamente con una frusta fino a ottenere una salsa liscia e brillante.
- 3** Aggiungete un pizzico di sale, mescolate la salsa, togliete la casseruola dal fuoco e fate intiepidire mescolando di tanto in tanto.

Lingue di gatto con lo zabaione

1 Montate in una ciotola 100 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente con 100 g di zucchero. Poi unite 100 g di farina setacciata con 1 bustina di vaniglia. Montate a neve 3 albumi con 1 pizzico di sale e incorporateli delicatamente al composto.

2 Versatelo in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia larga 1 cm. Su una teglia foderata con la carta da forno formate tante striscioline di 8 cm di lunghezza, ben distanziate tra loro. Cuocete i biscottini in forno già caldo a 180° per 8-10 minuti, senza farli dorare troppo. Sfornateli, fateli raffreddare e serviteli con lo zabaione.



Tortino variegato con salsa inglese

1 Sbattete 2 uova con 80 g zucchero. Unite 50 g di burro fuso in un pentolino a fuoco dolcissimo, 100 ml di yogurt e 100 g di farina 00 setacciata con 50 g di fecola e 1/2 bustina di lievito. Prelevate metà dell'impasto, mettetelo in una ciotola e mescolatelo delicatamente con 1 cucchiaino di cacao e 1 cucchiaino di caffè freddo.

2 Distribuite i 2 composti in 1 stampo (o 6 stampini individuali) imburrato e infarinato alternandoli a cucchiainate. Mescolate con uno spiedo in modo da creare delle striature e infornate a 170° per 25 minuti. Sforbate il tortino, fatelo raffreddare, tagliatelo a fette spesse e servitele accompagnate con la salsa inglese.



Millefoglie con salsa cacao e miele

1 Srotolate 2 rettangoli di pasta sfoglia pronti. Trasferiteli su due placche tendendo sul fondo la carta da forno in dotazione, punzecchiateli e infornateli a 210° per 10-15 minuti, o finché saranno dorati. Intanto setacciate 500 g di ricotta con un pizzico di cannella e 50 g di zucchero a velo.

2 Sbucciate 4 pere Kaiser e tagliatele a dadini piccoli (o a fettine) e passateli in padella per 10 minuti con 30 g di burro e 50 g di zucchero. Fateli raffreddare. Disponete su un rettangolo di sfoglia metà della ricotta, usando una tasca da pasticciere con bocchetta larga e liscia, e un po' di dadini di pere. Proseguite con la seconda sfoglia, la ricotta e le pere rimaste. Servite la millefoglie con la salsa cacao e miele.

LE DOSI SONO PER 6 PERSONE



un tocco di freschezza con i coulis di frutta

IL TERMINE FRANCESE "COULIS" INDICA UNA SALSA OTTENUTA CON FRUTTA O VERDURA, FRULLATA E PASSATA EVENTUALMENTE AL SETACCIO PER ELIMINARE SEMINI O FILAMENTI. PER I COULIS DA

DESSERT SI DOSANO FRUTTI E ZUCCHERO A VELO IN UNA PROPORZIONE CHE DIPENDE DALL'ACIDITÀ DEL FRUTTO E DAL TENORE DI DOLCEZZA DESIDERATO. AD ESEMPIO FRAGOLE, MIRTILLI E MORE

HANNO UN RETROGUSTO MENO ASPRO DI ALTRI FRUTTI ROSSI COME LAMPONI E RIBES E QUINDI RICHIEDONO MENO ZUCCHERO, MENTRE TRA I FRUTTI GIALLI ALBICOCHE, CACHI E MANGO SONO MENO

ACIDULI DI ANANAS O FRUTTO DELLA PASSIONE. POTETE CREARE IL COULIS PIÙ ADATTO AL DOLCE PREPARATO, GIOCANDO SUL CONTRASTO DI SAPORI E DI COLORI E PROFUMARLO CON MENTA O ERBA LIMONCINA.



LA DOPPIA VITA DEL bergamotto

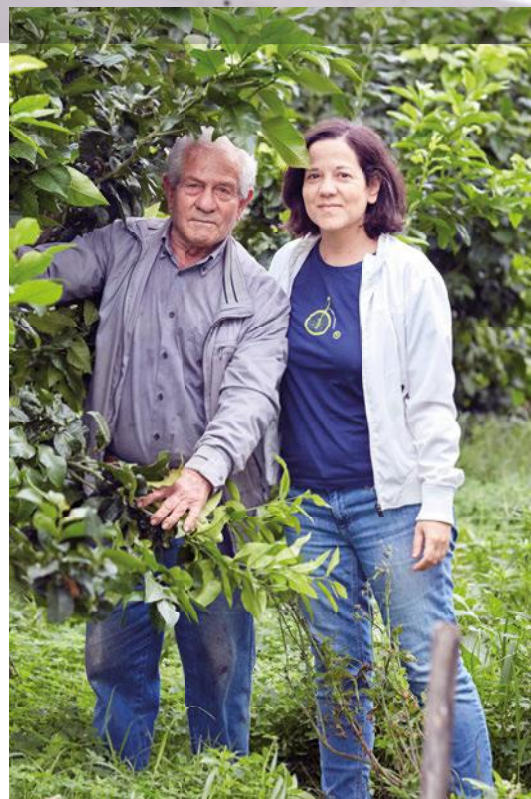
COLTIVATO QUASI
ESCLUSIVAMENTE IN
CALABRIA, NELLA
PROVINCIA DI
REGGIO, HA
OTTENUTO LA DOP
PER IL SUO OLIO
ESSENZIALE MA
ANCHE IN CUCINA
REGALA
GRANDI SORPRESE

a cura di Daniela Falsitta, testi di
Riccardo Lagorio, ricette di Giovanna
Ruo Berchera, foto del servizio di Felice
Scoccimarro e dei piatti di Laura
Spinelli; in cucina Claudia Compagni

Sotto, Ezio Pizzi, presidente del Consorzio di tutela del bergamotto di Calabria che nel 2001 ha ottenuto la Dop per l'olio essenziale dell'agrumo. A destra, i frutti vengono selezionati da Unionberg, l'organizzazione che raccoglie quasi tutta la produzione.



TORTA BERGAMIA
pag. 118

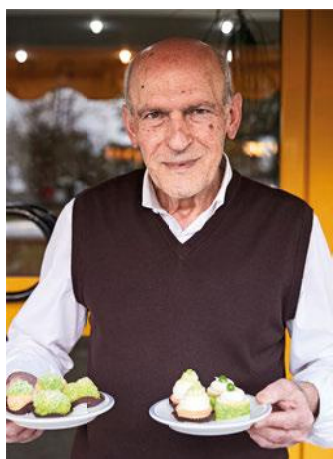


Sopra, Luigi e Daniela Frammartino, padre e figlia, coltivatori di bergamotto biologico. Oltre all'olio per uso cosmetico, la loro azienda produce marmellate e succhi.

ALICI IN TORTIERA
pag. 118



Non tutti i bergamotti sono uguali; delle tre tipologie coltivate, chiamate fantastico, femminile e castagnaro, quest'ultima, dalla buccia spessa e butterata, si presta meglio alla preparazione di canditi e marmellata.



Qui sopra, a sinistra, Fortunato Marino della pasticceria Il bergamotto mostra alcune sue specialità; a destra lo chef Fortunato Aricò, nel suo ristorante Officina del gusto di Reggio Calabria. Tra le specialità del menu, stoccafisso marinato nel succo di bergamotto e gamberi rossi con la scorza di bergamotto.



BOCCONOTTI CON
MARMELLATA DI
BERGAMOTTO

pag. 118

Tra novembre e febbraio i rami si piegano sotto il peso del raccolto. Mentre camminiamo tra frutti e foglie, l'intenso profumo del bergamotto impregna gli abiti e ci sentiamo sempre più avvolti da questo mare di vegetazione color smeraldo che dalla collina si allunga verso la costa, macchiettato dal colore dei frutti più maturi. "Dal 2001 l'essenza di bergamotto di Calabria, utilizzata dall'industria profumeria come fissante e aromatizzante, è un prodotto Dop riconosciuto dalle autorità europee. Inoltre, negli ultimi 10 anni, il Consorzio di tutela è riuscito a imporre garanzie vantaggiose per i produttori e oggi le colture di bergamotto sono le meglio remunerate tra gli agrumi", spiega Ezio Pizzi, il presidente del Consorzio. Anche la sua azienda agricola conferisce la produzione a Unionberg, l'organizzazione che raccoglie la quasi totalità dei produttori presenti in Calabria, quasi l'unico luogo al mondo in cui si produca bergamotto. Custode di questo frutto, Ezio Pizzi è stato anche paladino della sua notorietà in campo alimentare, cogliendo l'occasione per sottolinearne le qualità benefiche. "Nel 2014 il Dipartimento di Chimica dell'Università della Calabria, ha dimostrato che alcune sostanze presenti nel succo e nella polpa di bergamotto abbassano il colesterolo", ricorda nel suo giardino di Condofuri. Da allora il bergamotto ha acquisito anche valore salutistico oltre che gastronomico. Una volta avvenuta la raccolta, si separano i frutti selezionati per uso cosmetico da quelli che seguiranno il ciclo alimentare. Questi ultimi sono privi delle piccole imperfezioni che possono nascere da sfregamento o accidentale caduta del frutto. La scelta può avvenire anche in base al criterio del clone impiantato: fantastico, femmineo o castagnaro. Il primo è di medie dimensioni, il secondo è più piccolo e con buccia sottile, mentre il castagnaro ha una buccia spessa e butterata, ed è l'ideale per canditi e marmellate.

Anche l'azienda agricola di Luigi Frammartino e della figlia Daniela collabora a Unionberg. Il profumo di bergamotto si fa evidente intorno al loro impianto di Bovalino, che lavora i frutti raccolti in regime biologico. I diversi macchinari provvedono alla pelatura, all'estrazione dell'essenza e alla spremitura; il residuo, in gergo *pastazzo*,

è un energetico alimento per il bestiame. "Per il suo potere antibatterico e antimicrobico, l'utilizzo dell'essenza di bergamotto in campo farmaceutico è in crescita costante", conferma Luigi Frammartino. Ma nella bottega accanto al laboratorio le note profumate di bergamotto si riversano pure nei vasetti di marmellata, nelle bottiglie di succo, nei barattoli di miele. "Non tutti amano il sapore aspro e amaro del succo di bergamotto. Noi suggeriamo di diluirlo con acqua, ma lo prepariamo anche con succo d'arancia o di clementine per renderlo più... accattivante", svela Daniela. Chi ha intrapreso e sviluppato l'uso del bergamotto prima di tutti in pasticceria è Fortunato Marino. Al bergamotto ha dedicato il nome del suo locale a Gallina, frazione di Reggio di Calabria. "Sono cresciuto con l'aroma di bergamotto nelle narici e, trovandomi a dover preparare alcuni cocktail, mi chiesi cosa sarebbe stato se avessi aggiunto il bergamotto.

Quella sera del 1994 la bevanda andò a ruba e da lì iniziai a proporre sorbetti, pasticcini e petrali (dolci reggini) con questo agrume", racconta con emozione esibendo il San Giorgio d'Oro, il massimo riconoscimento del Comune destinato a coloro che si sono distinti nella promozione economica della città. Imperdibili le sue bucce essiccate, da utilizzare come infuso con semi di finocchietto e foglie d'alloro. Nel capoluogo si può apprezzare il bergamotto anche nell'elegante Officina del Gusto di Fortunato Aricò. Autodidatta e sperimentatore di piaceri della gola, Aricò utilizza soprattutto il succo o la scorza per le marinature. "Lo stoccafisso lasciato marinare nel succo e i gamberi rossi di Mazara del Vallo con la scorza sono molto apprezzati". Ma le note dell'agrume si spandono anche sul carpaccio con rucola e caprino dell'Aspromonte. Perché in cucina il bergamotto trova nuova vita.

le nostre scelte

Società Agricola Pizzi

Contrada Rodinò
Condofuri (RC)
Telefono 3358322313

Azienda Agricola Frammartino

Contrada Sandrechi, 43
Bovalino (RC)
Telefono 3472683477

Pasticceria

Il Bergamotto
Piazza San Francesco
da Sales, 4
Reggio di Calabria
Telefono 3925523279

Officina del Gusto

Via Placido Geraci, 17
Reggio di Calabria
Telefono 0965332830

TORTA BERGAMIA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

per la torta base 300 g di patate della Sila a pasta farinosa

– 200 g di farina “00” – 100 g di farina di mandorle – 3 uova – 180 g di zucchero – 1 bustina di lievito vanigliato – 1 bergamotto di Reggio Calabria Dop – 130 ml di olio extravergine d'oliva delicato di carolea di Calabria o di cultivar aspromontane – sale

per farcire e decorare 300 ml di latte – 3 tuorli – 30 g di farina – 60 g di zucchero – olio essenziale di bergamotto – 1 bergamotto – 2 clementine di Calabria – zucchero a velo

1 Per la pasta: grattugiate la scorza del bergamotto, spremetene il succo e filtratelo. Sbucciate le patate, grattugiatele e irroratele con il succo del bergamotto. Sgusciate le uova in una ciotola capace, unite lo zucchero, la scorza del bergamotto e sbattete con le fruste alla massima velocità per 5-6 minuti: dovreste ottenere un composto molto spumoso.

2 Mescolando incorporate le patate grattugiate, un pizzico di sale, la farina di mandorle, l'olio a filo e la farina setacciata con il lievito. Versate l'impasto in una tortiera di 28 cm di diametro foderata con carta da forno, livellatelo e cuocete in forno già caldo a 180° per 40-45 minuti. Lasciate la torta nel forno spento per 10 minuti e fatela raffreddare su una gratella.

3 Per farcire: in un pentolino, sbattete i tuorli con lo zucchero aggiungendo 2-3 gocce di olio essenziale di bergamotto, unite la farina continuando a sbattere e, a seguire, il latte bollente a filo. Portate tutto a ebollizione mescolando continuamente e cuocete per 1 minuto dall'ebollizione. Spegnete e fate raffreddare la crema rapidamente su una bacinella di acqua e ghiaccio mescolando di tanto in tanto.

4 Tagliate la torta a metà in senso orizzontale, spalmate il primo disco con la crema, coprite con l'altro

disco e guarnite con fette di bergamotto e spicchi di clementine. Spolverizzate la parte di torta rimasta libera con zucchero a velo.

ALICI IN TORTIERA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

600 g di alici fresche – 500 g di patate della Sila di varietà Agria – 1 bergamotto di Reggio Calabria Dop – 2 fette di pane di semola di grano duro raffermo – 1 cucchiaio di pecorino calabrese grattugiato – 5-6 rametti di prezzemolo – 1 cucchiaino di origano selvatico – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lessate le patate in acqua inizialmente fredda per circa mezz'ora dall'ebollizione. Scolatele ancora leggermente al dente, lasciatele intiepidire, sbucciatele e tagliatele a rondelle spesse 5-6 mm. Oppure sbucciatele e affettatele da crude e cuocetele al vapore per 10 minuti.

2 Eviscerate le alici, lavatele e togliete la lisca senza eliminare la coda, in modo che i due filetti rimangano uniti e le alici restino aperte a libro. Lasciatele sgocciolare bene. Sbriciolate il pane e tostato in una larga padella, mescolandolo continuamente. Tritate fine l'aglio con il prezzemolo e, fuori dal fuoco, unitelo al pangrattato. Aggiungete l'origano, il pecorino e la scorza grattugiata del bergamotto.

3 Ungete d'olio una tortiera di 26 cm di diametro e sistematevi uno strato di patate. Conditele con sale, pepe e un filo d'olio, quindi disponetevi sopra le acciughe ben strette, con la parte della polpa rivolta verso l'alto. Irroratele con qualche goccia di succo di bergamotto, spolverizzatele con il mix di pangrattato aromatizzato e irroratele con un filo d'olio sulla superficie.

4 Infornate a 190° per circa 15 minuti. Appena le acciughe saranno gratinate ritiratele dal forno. Servitele calde o tiepide.

BOCCONOTTI CON MARMELLATA DI BERGAMOTTO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 20 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

500 g di farina + quella per la lavorazione – 2 tuorli – 1 uovo – 80 g di strutto – 250 g di zucchero – 10 g di lievito vanigliato – 1 bergamotto di Reggio Calabria Dop – alcuni cucchiaini di vino bianco secco – 400 g di marmellata di bergamotto – burro per gli stampi – sale

1 Setacciate la farina con il lievito sulla spianatoia, unite lo zucchero, la scorza grattugiata di circa mezzo bergamotto, un pizzico di sale e mescolate. Formate un incavo al centro e aggiungete i tuorli, l'uovo e lo strutto. Impastate brevemente e velocemente aggiungendo vino bianco sufficiente a ottenere un impasto consistente e non appiccicoso, simile a quello della classica pasta frolla. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per mezz'ora in frigo.

2 Sulla spianatoia ben infarinata, stendete la pasta fino a raggiungere uno spessore di 3-4 mm, ritagliate tanti dischetti di 6-8 cm di diametro e foderate tanti stampini per tartellette (imburrati e infarinati o in materiale antiaderente). Mettete all'interno un cucchiaino colmo di marmellata di bergamotto, quindi coprite ogni bocconotto con un dischetto di pasta sigillando bene i bordi.

3 Cuocete i bocconotti in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti o finché la pasta sarà dorata. Lasciate raffreddare i bocconotti negli stampi e poi sformateli. Serviteli freddi accompagnandoli, se vi piace, con un bicchiere di Moscato Passito di Saracena.

Il percorso è tracciato

SEGNALI DI RIPRESA NEI CAMPI DEL VINO E DELLA RISTORAZIONE: ALLE GUIDE 2022 IL COMPITO DI INDICARE E PREMIARE QUALITÀ E TENACIA

di Francesca Tagliabue

TURISMO DEL GUSTO

Ventiquattresima edizione per la Guida alle cose buone d'Italia di Paolo Massobrio. Con più di 10.000 segnalazioni, raccoglie i migliori produttori, i negozi e le boutique del gusto, le cantine e i loro vini.

Il Golosario 2022, Comunica, 25 €



RINNOVATO ENTUSIASMO

La guida traccia i caratteri del vino italiano che oggi offre una qualità diffusa in tutte le regioni. Alto il livello medio, con i produttori che hanno saputo recuperare i mesi perduti: sono 476 i vini premiati con i Tre Bicchieri.

Vini d'Italia 2022, Gambero Rosso, 30 €

LE SCELTE DI DOCTOR WINE

Ottava edizione per questa Guida, firmata da Daniele Cernilli, giornalista e famoso critico enologico. Una selezione delle migliori aziende, 3.085 vini recensiti, valutati e descritti.

Guida essenziale ai vini d'Italia 2022, DoctorWine, 20 €



LA FORZA DEL CIBO DI STRADA

Cibo da asporto per definizione, è amato dai più: ad antiche tradizioni gastronomiche si affiancano progetti innovativi. 600 indirizzi, regione per regione, con gli itinerari tematici, le chicche e lo street food da chef.

Guida Street Food 2022, Gambero Rosso, 8,90 €

SCENARIO INCORAGGIANTE

Le osterie hanno retto il colpo: su 1713 locali recensiti, la Guida – alla 32ma edizione – offre ben 120 novità, che contano anche realtà di ristorazione tipicamente regionali (pizzerie, forni, piadinerie, fornelli).

Osterie d'Italia 2022, SlowFood, 22 €



SEGNALI DI RIPARTENZA

I ristoranti recensiti sono ben 2700, con una parte significativa di nuovi ingressi. In sintonia con la crescita generale, salgono il numero delle Tre Forchette e quello delle Tre Bottiglie. Aumentano anche i Premi Speciali.

Guida Ristoranti d'Italia 2022, Gambero Rosso, 22 €

LARGO AI GIOVANI E AI... VERDI

La celebre "rossa" quest'anno ha visto l'assegnazione di 36 nuove stelle, per un totale di 329 stellati. 17 sono le stelle verdi, mentre 16 ristoranti sono guidati da chef con 35 anni o meno, con 5 chef under 30.

Guida Michelin Italia 2022, Michelin Italiana, 22 €



EDIZIONE SUPER RICCA

La Guida presenta le migliori aziende italiane con i loro vini top in modo molto approfondito. Più di 15.000 etichette valutate, 399 Tre Stelle Oro, Grandi Esordi, Migliori Assaggi.

I vini di Veronelli 2022, Seminario Luigi Veronelli, 32 €



FOTO PER GENTILE CONCESSIONE DI DAVIDE JACOVELLA (A SINISTRA) E TOMMASO MASCANTONIO



Colline Teatine Dop, il lato gentile dell'Abruzzo

IN PROVINCIA DI CHIETI, SULLE DOLCI
COLLINE TRA MARE E MONTAGNA,
NASCONO OLI IDEALI PER SPOSARE
LA CUCINA DI PESCE DELLA COSTA

a cura di **Cristiana Cassé**, testo di **Luciana Squadrilli**,
ricetta di **Alessandra Avallone**, foto di **Felice Scoccimarro**, styling di **Alkémia**

“Forte e gentile”: così lo scrittore Primo Levi definì l'Abruzzo nel titolo di un suo libro, con un'espressione che oggi è spesso utilizzata per riassumere la dualità di una terra di felici contrasti, dove coesistono mare e montagna, ruralità e modernità, ma anche spigolosità e inattese dolcezze, che contraddistinguono tanto i paesaggi quanto l'indole degli abitanti. Lo stesso vale per l'olio extravergine d'oliva, che nelle diverse zone d'Abruzzo prende caratteri differenti. Tre sono le Dop regionali: Aprutino Pescarese, Pretuziano delle Colline Teramane e Colline Teatine. Quest'ultima, che si estende nella provincia di Chieti (mettendo insieme circa il 50% della produzione regionale), incarna appunto il lato più

CHIETI: L'ANTICA TEATE

Spesso gli abitanti di Chieti, come pure i prodotti tipici, sono definiti teatini anziché chietini. Questo perché originariamente la città si chiamava Teate: nome attribuito dagli antichi romani, forse in onore di Teti, madre di Achille. L'utilizzo dell'aggettivo scelto per la Dop richiama quindi le origini antiche dell'olio locale, risalenti già al II secolo, come testimoniano diversi reperti archeologici rinvenuti in zona.

delicato. Non a caso, la varietà prevalente è la Gentile di Chieti, una cultivar autoctona che dà oli dal fruttato medio-leggero, spesso caratterizzati da piacevoli note di mandorla e noce e dalla presenza contenuta di amaro e piccante in buon equilibrio tra loro.

Istituita dal 1997, la Dop Colline Teatine sancisce la lunga tradizione dell'olivicoltura locale, che ha origini antichissime e ben radicate. La denominazione prevede due possibili menzioni geografiche aggiuntive: il Fren-tano, nell'area pedemontana della provincia, in cui la Gentile di Chieti (presente per almeno il 60%, contro il 50% della denominazione generica) è affiancata dalla Leccino; e poi il Vastese, nella zona collinare a ridosso della costa, in cui al 40% minimo di Gentile e al 30% di

LE CITTÀ DELL'OLIO

Sono sette i borghi teatini annoverati nell'Associazione Nazionale Città dell'Olio: Archi, Bomba, Bucchianico, Casoli, Rapino, Fossacesia e San Vito Chietino. E se le ultime due cittadine costiere possono contare sulla bellezza del mare e sulla cucina di pesce, i paesi interni hanno un fascino fatto di castelli, viuzze e tradizioni. A Bucchianico si visita anche il Museo dell'Olio di Cantinarate, ospitato in un frantoio settecentesco, per approfondirne la conoscenza grazie a reperti, racconti e degustazioni guidate (www.cantinarate.com).

INSALATA CALDA DI BACCALÀ

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI
COTTURA
15 MINUTI
370 CAL/PORZIONE

600 g di baccalà già ammollato, disossato, senza pelle nè spine
– **1 cuore di sedano**
– **60 g di mandole a filetti** – **1 cucchiaino di pasta di acciughe**
– **2 cucchiaini di capperi sott'aceto**
– **4 cucchiaini di olive nere denocciolate**
– **1 mazzetto di prezzemolo** – **il succo di 1/2 limone** – **olio extravergine Colline Teatine Dop** – **sale**

1 Cuocete il baccalà a vapore per 15 minuti. Intanto, lavate il sedano, tagliatelo a fettine e saltatele in padella con 1 cucchiaino di olio per circa 5 minuti in modo che restino croccanti; salate. Tostate le mandorle in padella senza aggiungere grassi.

2 Sfogliate il baccalà e mettetelo in un piatto di portata. Aggiungete le olive tagliate a filetti, i capperi ben sgocciolati, il prezzemolo lavato e tritato e il sedano.

3 In una ciotola stemperate la pasta di acciughe con il succo di limone e qualche goccia d'acqua. Emulsionate il tutto con 4-5 cucchiaini di olio, condite l'insalata, mescolate e servite.



Scelti per la nostra ricetta

Iacovè Dop Colline Teatine – Davide Iacovella, Chieti

Nata nel 2017, l'azienda coltiva frutta, ortaggi e olivi. Questo blend di Gentile di Chieti e Leccino è un fruttato medio-leggero molto soave, con il piccante appena in evidenza rispetto all'amaro, con note di fiori, mela e mandorla (bottiglia 500 ml, 10 euro).

Dop Colline Teatine Bio – Tommaso Masciantonio "Trappeto di Caprafico", Casoli (CH)

Tra i più alti esempi dell'olivicultura abruzzese, Tommaso Masciantonio realizza questo blend di Gentile di Chieti e Intosso: un fruttato intenso molto equilibrato e armonico con note di pomodoro, erbe aromatiche e mela verde (bottiglia 500 ml, 19 euro).

Dop Colline Teatine Vastese – La Selvotta, Vasto (CH)

Sulle colline della costa adriatica, l'azienda produce oli, vini e conserve. Questo elegante blend delle varietà Nebbio, Leccino e Gentile di Chieti, è un fruttato leggero, con amaro e piccante poco accennati e note di mandorla dolce (bottiglia 500 ml, 12 euro).



Piatto Stamperia
Bertozzi, americana
Society Limonta.
Indirizzi a pagina 122

nel numero di febbraio



FRITTELLE DIMENTICATE
Ma anche no! Perché guanti caleni
(campani), cucherle (venete) e cannariculi
(calabresi) meritano davvero un assaggio

IL POTERE DEI SEMI
Di zucca, papavero, sesamo, lino e girasole
sono un concentrato di nutrienti e di
gusto. In pani, biscotti, pesti e panature

BACCALÀ CONTEMPORANEO
Confit, al forno, con gli ortaggi, le spezie...

in edicola dal 25 gennaio

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

gennaio 2022

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Barbara Galli CAPOREDATTORE - barbara.galli@stileitaliaedizioni.it
Silvano Vavassori CAPOREDATTORE - silvano.vavassori@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Silvia Tatzozzi - silvia.tatzozzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
Paolo Riosa RICERCA FOTOGRAFICA - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Alessandra Avallone, Aura Basso, Carlo Cambi, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Emanuela De Santis, Ernesto Fagiani, Sara Farina, Lorenzo Ferraboschi, Nando Fiorentini, Gian Marco Folcolini, Lella Gasperoni, Claudio Gatti, Stefania Giorgi, Stefano Grandi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanella, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Giovanna Ruò Berchera, Francesca Salvemini, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano
- Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: O.P.Q. srl
20124 MILANO - Via G.B. Pirelli 30
Telefono 02/66992511 email: info@opq.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

Abbonamenti

Gentile abbonato, desideriamo informarti che dal giorno 1 gennaio 2020 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. ha ceduto il proprio ramo d'azienda relativo all'area periodici alla società Stile Italia Edizioni srl. Per effetto di tale cessione, Stile Italia Edizioni srl è subentrata nei rapporti contrattuali relativi al tuo abbonamento precedentemente instaurati tra te ed Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. Di conseguenza, i dati personali raccolti da Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. nell'ambito dell'instaurazione o in esecuzione del rapporto contrattuale di abbonamento, sono stati comunicati a Stile Italia Edizioni srl, che ne è divenuta titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 4 n. 7 del Regolamento UE n. 679/2016 (General Data Protection Regulation - "GDPR"). Trattandosi di una cessione di ramo d'azienda i tuoi dati personali continueranno ad essere trattati secondo le politiche di gestione e trattamento di dati personali adottate in precedenza, in particolare, da Stile Italia Edizioni srl, che tratterà i tuoi dati personali per le stesse finalità e con le stesse modalità per le quali sono stati raccolti in fase di instaurazione del rapporto contrattuale con Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., nel pieno rispetto dei principi in materia di protezione dei dati personali previsti dal GDPR e di qualsiasi altra normativa applicabile. Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link www.stileitaliaedizioni.it/privacy-policy



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 8949 del 5 maggio 2021
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

GENNAIO 2022

- ALESSI, alessi.com
- ASNAGHI TESSUTI, asnaghitessuti.com
- BROGGI, broggi.it
- CASA, casashops.com
- CÔTÉ TABLE, cote-table.com
- CHRISTOFLE, DISTR. DA SCOPELLITI 1887 scopelliti.it
- CUP & CO, cup-co.it
- DI MANO IN MANO, dimanoinmano.it
- ETSY, etsy.com
- FAZZINI HOME, fazzinihome.com
- FORME DI FARINA, sarafarina.com
- FORNASETTI, fornasetti.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- HOMEWOOD BESPOKE, hewood.it
- IKEA, ikea.com
- INTERRA CERAMICA, interraceramica.com
- KARTELL, kartell.com
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- LA RINASCENTE, larinascente.it
- LIVELLARA, livellara.com
- MANCUSO DESIGNLAB, mancusodesignlab.com
- MANUELA METRA, manuelametra.com
- MERCERIA ROSELLA, merceriarosella.com
- ORIENT EXPRESS, orient-express.com
- PAMONO, pamono.it
- PAOLO MEZZADRI, paolomezzadri.com
- PETRA SARDA, petrasarda.com
- ROSENTHAL, rosenthal.it
- SAMBONET, sambonet.com
- SILVA, silvatessuti.it
- SIR GORDON BENNETT, sirgordonbennett.com/product
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- STAMPERIA BERTOZZI, stamperiabertozzi.it
- TIVOLI BY NORMANN COPENHAGEN, normann-copenhagen.com
- VITRA, vitra.com/it
- WEDGWOOD, wedgwood.com
- ZAFFERANO ITALIA, zafferanoitalia.com
- ZANETTO, zanetto.com

monge®

Il pet food che parla chiaro

MADE IN ITALY



CRESCERE INSIEME A NOI

MONGE TI OFFRE
UNA GRANDE NOVITÀ:
LE CROCCHETTE PUPPY
MANZO MONOPROTEIN*

Una ricetta speciale con tutti i nutrienti
essenziali per la sua crescita, naturalmente
senza coloranti e conservanti artificiali aggiunti.

*formulato con un'unica fonte proteica animale.

CERCALO NEI MIGLIORI PET SHOP E NEGOZI SPECIALIZZATI

MONGE
La famiglia italiana del pet food

NO CRUELTY TEST

GREENCOMPANY



Emilia

Creatività in cucina

Emilia è il cioccolato fondente della tradizione Zaini in blocchi, gocce e crema: l'ingrediente che ti permette di fare di ogni tua ricetta un capolavoro di gusto.



zainispa.com

Seguici su - Follow us on
Zaini.1913

